

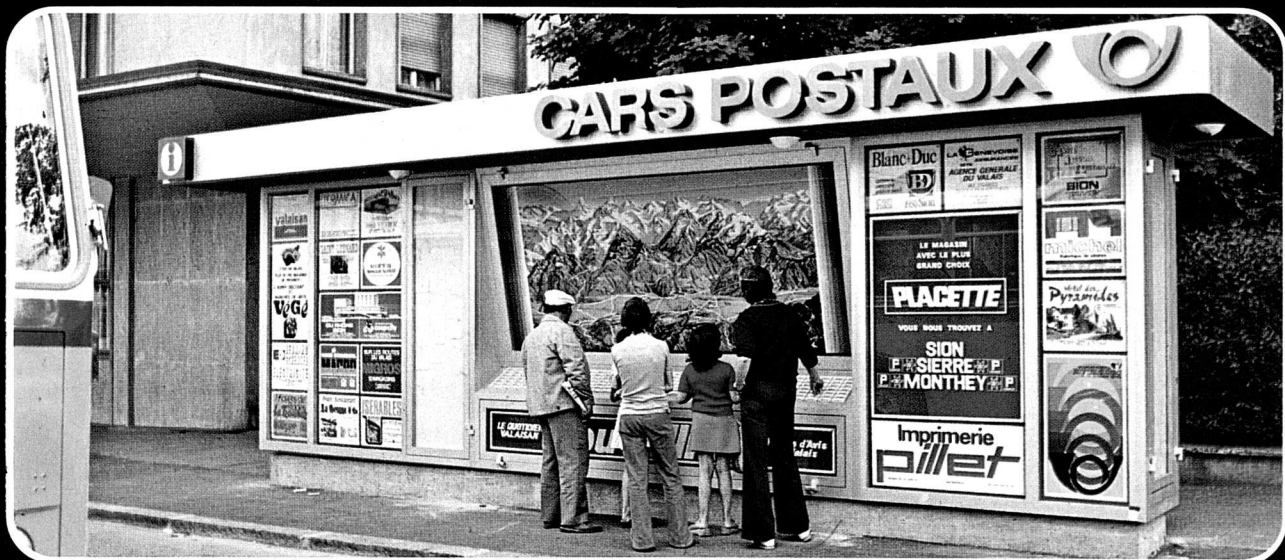
FRANZ J.

Flanthey

Agences: ZURICH — MARTIGNY — COIRE — SCHAAN/Liechtenstein — BEYROUTH/Liban

Société générale d'informations touristiques et de publicité

Direction: ERIC WIRTH Case postale 3372 Flanthey/Sion



nous créons nous réalisons

panoramas des pistes de ski, de promenades, plans de stations, de villes, etc.

des installations complètes, traditionnelles ou électroniques, financées ou non par la publicité

Fendant

Une fraîche gorgée du Valais



opav

CHERMIGNON S.A.

J. L. BAGNOUD, ADMINISTRATEUR

VIANDES ET CHARCUTERIE EN GROS
VIANDE SÈCHÉE DU VALAIS
JAMBON CRU - PETIT LARD SEC
PRODUITS DE TRAITEUR
PRODUITS SURGÉLÉS

3961 CHERMIGNON (VALAIS)



Chermignon



3961 CHERMIGNON (VALAIS)

☎ (027) 43 23 15 / 43 16 79



A la mode de chez nous

Il vient de paraître un livre de cuisine qui va rendre les plus grands services aux cordons-bleus, aussi bien aux professionnels qu'aux amateurs : « A la mode de chez nous », qui rassemble des recettes recueillies partout en Suisse romande.

Un tant soi peu impressionnés par la « grande cuisine » française, nous avions sans doute oublié qu'il existait ici une cuisine régionale bien vivante, riche et très diverse, qui ne demande qu'à être mieux connue.

En deux cent cinquante recettes et en treize chapitres, Michel Vidoudez et Jacqueline Grangier nous font faire des découvertes qui promettent d'être savoureuses. Car si nous connaissons et apprécions croûtes dorées, fondues diverses et papet aux poireaux, nous attendons avec une impatience gourmande de déguster pour la première fois, par exemple, les tommes au four, l'« alette » au pinot noir ou la « touetché » de la Saint-Martin.

Les ménagères apprécieront que, dans ce livre original et pratique, la confection des plats soit décrite d'une façon sobre bien que très complète. Elles feront leur profit également de la liste des ingrédients nécessaires figurant en regard de chaque recette.

L'appétit nous vient très vite à lire ces recettes pleines de la saveur de notre terroir et à contempler les remarquables photographies en couleurs de Pascale Allamand qui les illustrent.

Un volume relié pleine toile, illustrations hors-texte en couleurs, 192 pages, aux Editions Payot, Lausanne.

G. Ln.

Les relais de campagne et moi

Sur un ton souvent enjoué, Marcel Tilloy, fondateur de la prestigieuse chaîne hôtelière des relais de campagne, raconte une vie bien remplie consacrée à trois tâches passionnantes : l'industrie, le théâtre et l'hôtellerie, ou plus exactement « l'Hostellerie », avec un « S », exprimant qu'elle est le contre-ré de l'hôtellerie tout court.

A vingt-cinq ans, admirateur inconditionnel d'André Citroën, il le choisit comme modèle dans la profession qui est alors la sienne et réalise le premier en France la fabrication à la chaîne du produit alimentaire de son activité, entraînant ainsi la modernisation de la corporation.

Puis dès 1930, sous le pseudonyme de Marc Duthyl, il devient chansonnier. Entre 1932 et 1939, il organise des spectacles, côtoie toutes les vedettes de l'époque dont il fait dans ce livre un « flash rétro » saisissant.

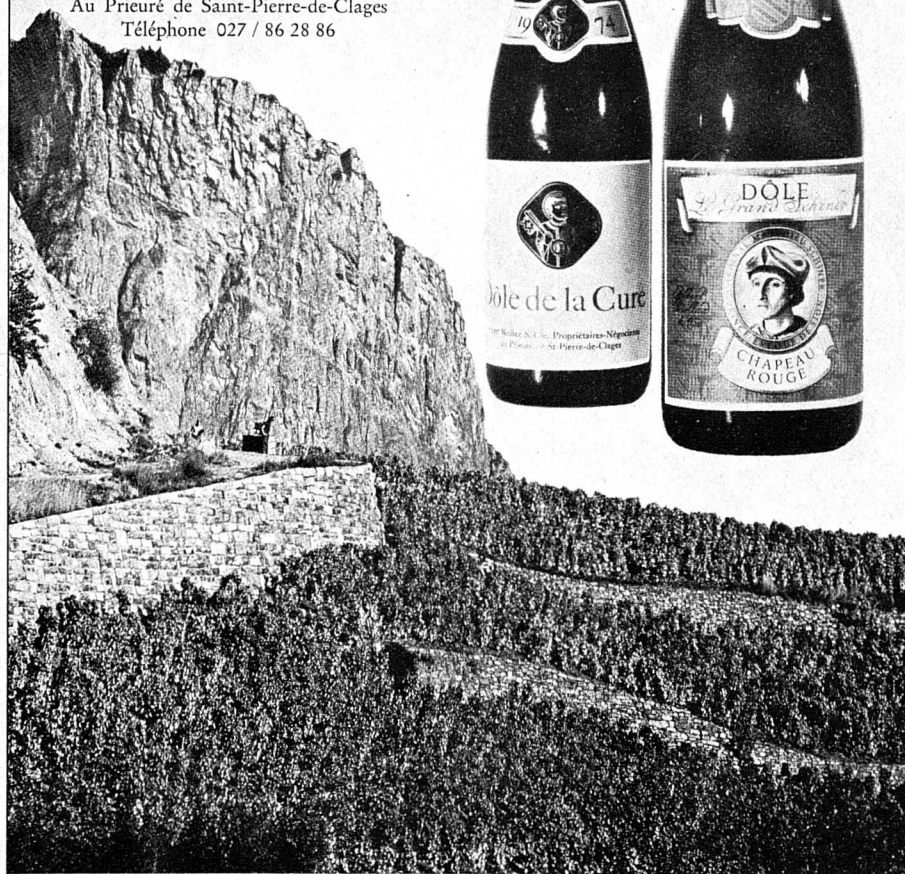
Après un quart de siècle de vie parisienne, naît en lui le rêve de pouvoir vivre un

DÔLE DE LA CURE DÔLE GRAND SCHINER CHAPEAU ROUGE

deux grands vins rouges du Valais
dont on parle
et que les amateurs de bons vins
apprécient

MAISON BIOLLAZ & CIE
Vins fins du Valais

Au Prieuré de Saint-Pierre-de-Clages
Téléphone 027 / 86 28 86



SONS ET IMAGES

c'est aussi !

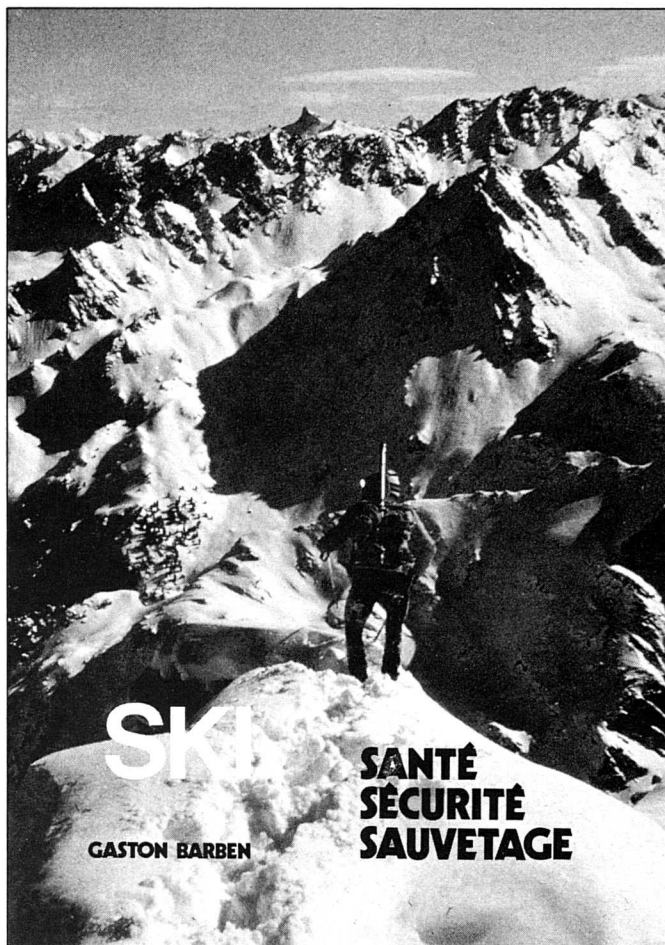
Pour vos hôtels, restaurants, bars, nous installons tous systèmes de sonorisation à des conditions très avantageuses

SONS ET IMAGES

Sierre, avenue du Marché 9	027 / 55 32 02
Villeneuve, Grand-Rue 92	021 / 60 16 83
Saint-Maurice, Grand-Rue 24	025 / 3 62 36
Martigny, Moya 2	026 / 2 25 89
Aigle, rue Colomb 5	025 / 2 11 12
Monthey, avenue de la Gare	025 / 4 30 30
Montana, Le Rawyl	027 / 41 68 62
Villars, Grand-Rue	025 / 3 23 23



Appelez notre spécialiste M. Roland
téléphone 027 / 55 32 02



Le ski, avec ce qu'il a de beau, de grisant et de réconfortant ; la neige, « or blanc » indispensable pour la survie du montagnard, avec tous ses dangers (accidents de ski, avalanches) ; le sauvetage : savoir le plus rapidement possible porter utilement secours, tels sont les principaux thèmes que relate Gaston Barben dans ce document unique.

Ce livre s'adresse à toutes les personnes amoureuses de la montagne et du ski, et plus particulièrement aux personnes concernées par l'industrie touristique, aux membres des sections du Club alpin, aux autorités communales et cantonales, aux élèves des pays alpins, aux forestiers, aux professeurs de ski, aux guides, aux polices communales et cantonales, aux sections de sauvetage de la protection civile, aux conducteurs de chiens d'avalanche, aux services samaritains, aux ski-clubs et écoles de skis, aux responsables et personnel des remontées mécaniques, etc.

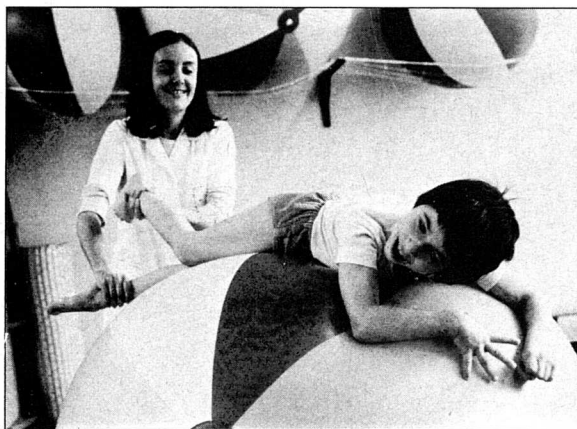
Un volume de 176 pages, 15 x 20 cm., avec des croquis et huit illustrations en couleurs.

Diffusion :

LIBRAIRIE CATHOLIQUE

R. Troillet

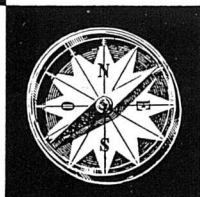
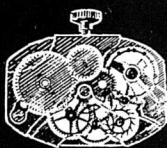
1920 Martigny



Les enfants infirmes moteurs cérébraux ont besoin de notre aide

Fondation suisse
en faveur de l'enfant
infirmes moteurs cérébraux
Ccp. 80 - 48

Monocristaux **DJEVA**
Corindons & Spinelles



Pour
la bijouterie

l'industrie des
pierres d'horlogerie

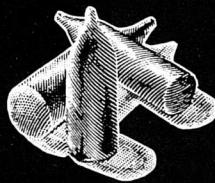
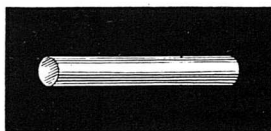
l'industrie des
instruments de précision

l'industrie optique
LASER & MASER

l'industrie électronique

l'industrie chimique
et les laboratoires

l'industrie textile, etc.



INDUSTRIE DE PIERRES SCIENTIFIQUES
HRAND DJEVAHIRDJIAN S. A.
MONTHEY - SUISSE



Die Kunstdenkmäler des Kantons Wallis

1. Band : Das Obergoms

Zu wissen, wo was steht, welches Ausmass, welches Alter, welchen Stil es hat : wünscht sich das nicht mancher Kunstbegeisterte ? Was das Obergoms betrifft, so hat Dr. Walter Ruppen als Kunsthistoriker und demzufolge Kenner der Materie diesem « Wünsche » Rechnung getragen und letztthin den ersten Band der Reihe « Kunstdenkmäler des Kantons Wallis » herausgegeben. Aus seiner Feder werden dem ersten Band noch weitere drei folgen.

Der Kanton Wallis und die Gesellschaft für Schweizerische Kunstgeschichte teilen sich in die Aufgabe Vorbereitungsarbeiten, Herstellung, Druck und Verbreitung. Die Gesellschaft zählt 10 000 Mitglieder, doch dürften sich für die Fleissarbeit unseres Oberwalliser Kunsthistorikers darüber hinaus auch andere Kreise interessieren, Kreise, die mit diesen Denkmälern oder in deren unmittelbarer Nachbarschaft leben und nicht wissen, welche Bedeutung und welchen Wert sie haben.

Auf 464 Seiten findet der interessierte Leser und Kunstgeschichte-Kenner alles Wissenswerte über die Obergommer Kunstschätze, wer sie schuf, wo sie stehen, und es tritt ein Reichtum zutage, der überrascht. Vor gut einem Jahrzehnt wurde mit der Erfassung und Inventarisierung dieser Kunstdenkmäler begonnen — eine Notwendigkeit, die sich auch aus der Respektlosigkeit gegenüber Dingen von kunsthistorischen Wert ergab, bedingt durch die rauer werdenden Sitten, und zu anderen Teil der Unkenntnis wegen in Sachen überkommenes Erbe.

Pfarrer Sarbach, Visperterminen war — wo der Autor nicht selbst zum Lichtbildner wurde — der Fotograf des kunsthistorisch Wertvollen.

K.

jour à la campagne. L'achat d'une maison historique à restaurer aura pour conséquence ultérieure que celle-ci transformée en hostellerie deviendra le premier maillon de la Chaîne des relais de campagne qui va conquérir la France, l'Europe et une partie du monde par son élégance, son atmosphère et son prestige.

Ce livre exceptionnel de plus de 300 pages, illustré par Jean-Pierre Rémon, est bourré d'anecdotes savoureuses. Il se lit comme un roman.

Aux Editions Soperi-Domergue, diffusion Payot à Lausanne.



Muzot (Photo G. Salamin, Sierre)

Tous les sports à 30 minutes

Hiver : Patinoire artificielle, ski, curling

Été : Tennis, natation, canotage, pêche, équitation

Quatre campings - Dancings

Renseignements : Office du tourisme de Sierre, tél. 027 / 55 01 70

Sierre

Hôtels recommandés

Hôtel-Restaurant Atlantic

Grande salle pour noces
et banquets
Spécialités du pays
55 25 35

Hôtel-Restaurant Arnold

Salles pour réunions et banquets
(10 à 80 personnes)
Semaine gastronomique
55 17 21

Hôtel Terminus

Salles pour banquets
(jusqu'à 250 personnes)
55 04 95

Hôtel-Restaurant de la Grotte

Lac de Géronde
55 46 46

Les bons vins de Sierre

Vital Massy, Sierre 55 15 51

Sir William's Richard Bonvin

Distillerie Poire William's
☎ 027 / 55 13 28 ou 027 / 55 05 80
Dépôt 027 / 55 44 31

**Demandez les
produits de la
Distillerie BURON
Sierre**
55 10 68



Centre commercial et d'affaires



SOLEIL
+ FRUITS DU VALAIS
= SANTÉ

Agence Marcel Zufferey, Sierre

Affaires immobilières - Fiduciaire
Maîtrise fédérale
55 69 61

Les bons garages

Garage du Rawyl S. A.

Concessionnaire Ford, Escort,
Cortina, Taunus, Capri, Consul,
Granada, Mustang et Transit
55 03 08 - 09

Où irons-nous ce soir

Dancing - Café-Restaurant
Ermitage
Famille Sarbach
55 11 20

Fendant
« **SOLEIL DU VALAIS** »

Johannisberg
« **GOUTTE D'OR** »

Vins du Valais
VARONE
SION
SUISSE

Dôle
« **VALERIA** »
Grand vin mousseux
« **VAL STAR** »



VERBIER VALAIS

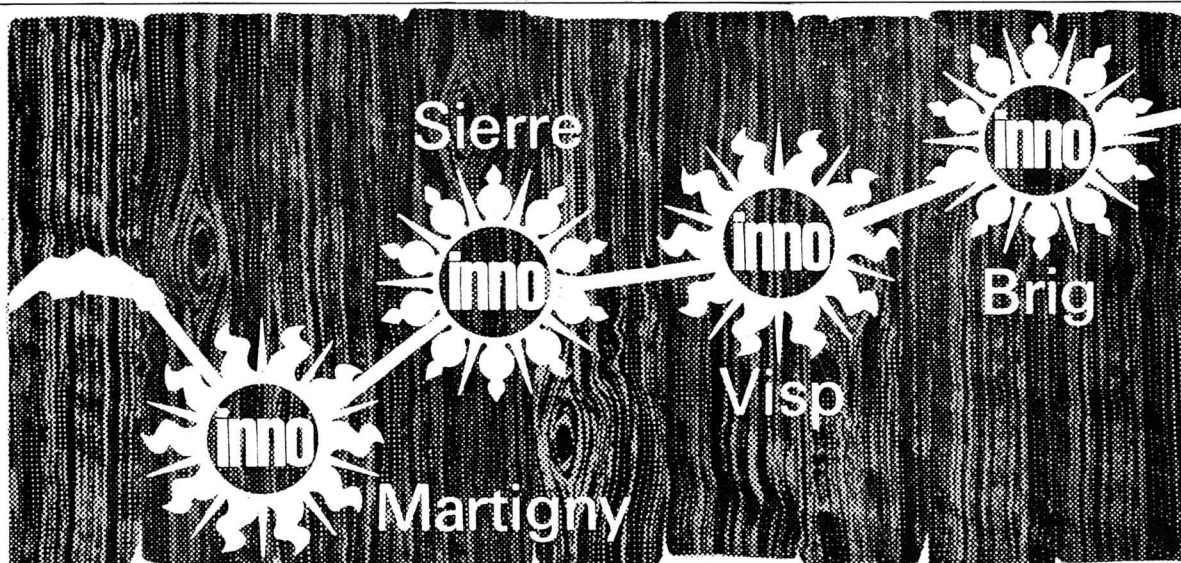
1500 - 3023 m.

Libre parcours
sur 80 installations
à travers 6 vallées



Renseignements : **Office du tourisme**, téléphone 026 / 7 12 50

Location hôtels, chalets
et appartements



Où que vous soyez en Valais,
dans les vallées ou dans les villes,
Innovation est à proximité,
pour tous vos achats.

Wo immer Sie sich im Wallis
befinden, ist die Innovation für
Ihre Einkäufe in der Nähe.

GRANDS MAGASINS A L'
innovation

BIBLIOTHECA VALLESIANA

1920 Martigny, avenue de la Gare 19

Etudes, témoignages et documents pour servir à l'histoire du Valais
Collection dirigée par André Donnet

*

VOLUMES PARUS

- 1. Edmond BILLE. *Jeunesse d'un peintre (1878-1902)*. Suivi de ses « Heures valaisannes ». Mémoires présentés par S. Corinna Bille.
Un vol. de 318 pages, illustré de 8 portraits par Edm. Bille. 1962. Fr. 25.—
- 2. Henri MICHELET. *L'inventeur Isaac de Rivaz (1752-1828). Ses recherches techniques et ses tentatives industrielles*.
Un vol. de 395 pages, illustré de 5 hors-texte et de 21 figures. 1965. Fr. 30.—
- 3. *Mémoires de Louis Robatel (1788-1877), officier valaisan au service d'Espagne, puis de France*. Publiés par André Donnet.
Un vol. de 296 pages, avec un portrait. 1966. Fr. 30.—
- 4. *Documents relatifs aux capucins de la province de Savoie en Valais (1603-1766)*. Publiés par Jean-Paul Hayoz et Félix Tisserand, ofm cap.
Un vol. de 182 pages, illustré de 16 planches. 1967. Fr. 25.—
- 5. Charles-Emmanuel de RIVAZ. *Mes Souvenirs de Paris (1810-1814)*. Publiés par Michel Salamin.
Un vol. de 342 pages, avec un portrait de l'auteur. 1967. Fr. 25.—
- 6. Paul SAUDAN et Norbert VIATTE. *Lettres - Textes inédits*. Précédés de « Témoignages ». Lettre-préface du cardinal Charles Journet.
Un vol. de 380 pages, illustré de 8 hors-texte. 1968. Fr. 30.—
- 7. Emile BIOLLAY. *Le Valais en 1813-1814 et sa politique d'indépendance. La libération et l'occupation d'un département réuni*.
Un vol. de 551 pages. 1970. Fr. 35.—
- 8. 9. 10. André GUEx. *Le demi-siècle de Maurice Troillet. Essai sur l'aventure d'une génération 1913-1970*.
Trois vol. vendus ensemble (297, 336 et 250 pages. Frontispice). 1971. Fr. 88.—
- 11. Pierre DEVANTHEY. *La Révolution bas-valaisanne de 1970*.
Un vol. de 475 pages, avec 8 hors-texte. 1972. Fr. 35.—
- 12. Anne TROILLET-BOVEN. *Souvenirs et propos sur Bagnes*.
Un vol. de 264 pages. 1973. Fr. 25.—
- 13. *Correspondance relative à l'adolescence de Maurice Troillet*. Cent cinquante-trois lettres (1889-1904) choisies, annotées et présentées par André Donnet.
Un vol. de 284 pages, illustré d'un hors-texte. 1973. Fr. 30.—
- 14. 15. Marie de RIEDMATTEN. *Journal intime (1882-1896)*. Edition intégrale. Texte établi, annoté et présenté par André Donnet. Préface de Bernard de Torrenté.
2 vol. vendus ensemble (450 et 480 pages), 8 pl. hors-texte. 1973. Fr. 90.—



Paraît à Martigny chaque mois
Editeur responsable : Georges Pillet
Fondateur et président de la commission de rédaction :
M^e Edmond Gay
Rédacteur : Amand Bochatay
Photographes : Oswald Ruppen, René Ritler
Administration, impression, expédition :
Imprimerie Pillet S. A., avenue de la Gare 19
CH 1920 Martigny 1
Abonnements : Suisse Fr. 38.— ; étranger Fr. 42.—
Le numéro Fr. 3.50
Chèques postaux 19 - 4320, Sion
Service des annonces :
Publicitas S. A., 1951 Sion, téléphone 027 / 21 21 11

La reproduction de textes ou d'illustrations, même partielle,
ne peut être faite sans une autorisation de la rédaction

26^e année, N^o 11 Novembre 1976

Sommaire

- Le livre du mois - Das Buch des Monats
Novembre
Gastronomie valaisanne
Pas de mulets sur les Champs-Elysées
Presentes
Bridge
Treize Etoiles-Schnuppen
Sage mir was Du isst, und ich sage Dir, wer Du bist
Verres et bouteilles
L'Armorial de la Bourgeoisie de Sion
L'étiquette de vin de A à Z
Biéler, cet oublié
Le chanoine Gabriel Pont : l'homme, l'écrivain
Lettre du Léman
Potins valaisans
Mots croisés
Triptyque dans le Vieux-Pays
Tourisme, petite revue mensuelle
Unsere Kurorte melden
Huit cents bouteilles dans la cale du « Neptune »
Un mois en Valais
Le Valaisan du Cirque Knie
La table

Notre couverture : Vitraux ornant la façade est du palais
du Gouvernement à Sion, don des cantons confédérés
(Photo G. Métrailler-Borlat, Sion)

Dessins de Morend et Skyll
Photos Andenmatten, Cisca, Held, Polenghi, Ritler, Ruppen,
Salamin, Schwéry, Thurte, Valpreste



Nouvelliste

**et Feuille d'Avis
du Valais**

**le quotidien
valaisan**

atteint le

65 %

**des ménages
du
Valais romand**

Tirage

35778 ex.

contrôle F. R. P. du 17. 7. 75

**à l'avant-garde
de la technique
offset-couleur**

Novembre

Des esprits chagrins — et conformistes, assurément — ont décrété novembre « mois de la tristesse et de la mélancolie ».

Il n'y a pas de saisons pour les malheurs et les drames. Il n'y en a pas non plus, que je sache, pour le bonheur et la gaieté.

Grâce à Dieu — et à nous, car nous ne sommes pas totalement impuissants quant à notre destin — notre vie n'est pas un simple calendrier.

Rendons justice à novembre.

Devant ma fenêtre, pommiers, cerisiers, noyers éclatent de couleurs : du roux le plus chaleureux au jaune le plus estival en passant par le vert le plus tendre et toute la gamme des bruns.

Farandole étourdissante, sur le mode joyeux, qu'on ne se lasse de contempler. Il suffit d'ouvrir ses yeux. Là, de longues et larges feuilles — belles et généreuses mains humaines — se balancent dans l'espace, inaccessibles, et j'imagine leur caresse sur ma joue.

Le soleil a viré de cap et la pluie tambourine sur nos vitres. Mon fils l'écoute comme on écoute Mozart. Puis, silencieusement, sur toute la longueur d'une page, il dessinera une fleur. La fleur hors-du-temps, dans toute sa permanence. Cette fleur qui nous émerveille, en juin comme en novembre.

Alors, ne pleurez plus si les feuilles tombent des arbres. Encore heureux qu'il en pousse sur notre planète-béton... Les enfants en feront des bouquets : plus sincères.

Gilberte Favre.



Quant à l'éclairage, un lustre à gaz, si vous n'avez pas l'électricité; et, sur la cheminée, deux lampes à pétrole sont plus économiques et plus propres que les bougies en girandoles et en appliques.

La salle à manger.

La salle à manger communique, le plus souvent, avec le salon; une porte à deux battants permet, à l'occasion, de réunir ces deux pièces en une seule.

Un buffet à deux corps, une servante, une table à rallonges et six chaises au moins, voilà le strict ameublement de cette pièce.

Une natte d'aloès de Chine, étendu sous la table, et la lampe rage préférable à tout autre — est

On égaye la salle à manger avec quelques plantes vertes et des tableaux de genre spécial: fruits, gibier, etc.

Les faïences ou porcelaines anciennes soit accrochées au mur, soit disposées sur

La chambre à coucher.

Entrons à présent dans le sanctuaire, le saint des saints, d'où les profanes seront totalement bannis. Ici, nul goût à consulter que le sien propre, nulle précaution à prendre que les précautions d'hygiène.

Gastronomie valaisanne

Texte Gaby Zryd

Photos Oswald Ruppen et René Ritler

... Non, nous n'entrerons pas dans le saint des saints, puisque notre propos est la gastronomie. Revenons à cette douillette salle à manger 1900 que le « Trésor de la jeune ménagère » proposait indistinctement à toutes les demoiselles de Suisse, avec bougies ou lampe à pétrole dernier cri.

Qu'y servait la Valaisanne, à cette époque où la dépense de viande était budgétée à treize francs par mois ?

L'usure des pages du « Trésor ménager » témoigne des adaptations faites à l'époque par la cuisinière séduisante dont le nom est calligraphié sur le feuillet de garde: les recettes du potage parmentier et de la soupe au pain sont cochées, celle de la dorade aux câpres et du faisan à la Peule sont vierges de toutes marques. Et pour cause... Les ménages les plus favorisés de nos bourgades de plaine vivaient modestement de denrées indigènes. Quant à la grande majorité des autres, leur souci n'était pas de gastronomie, mais de nourriture assurant leurs forces ou une survie précaire.

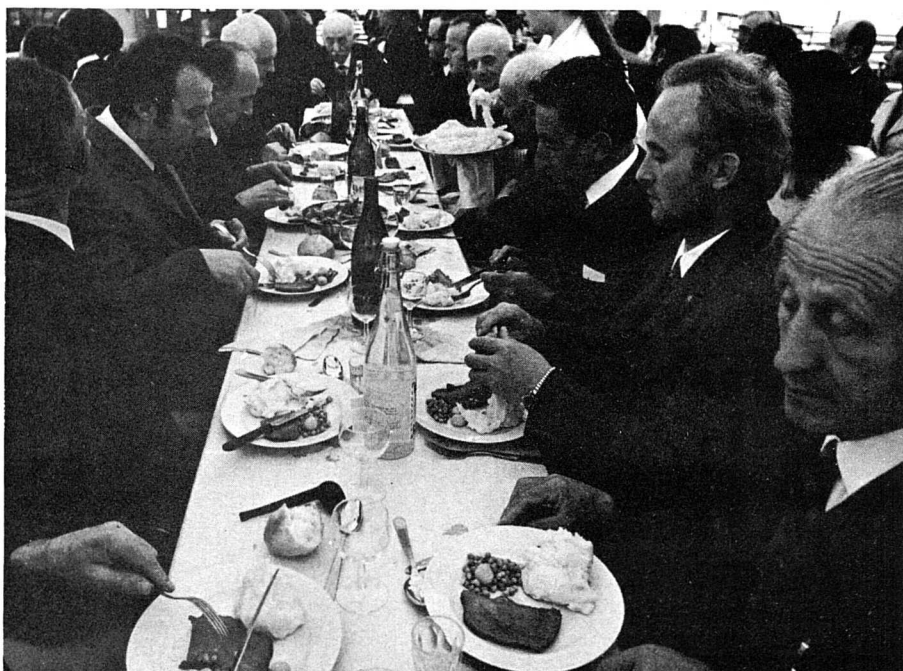
J'ai toujours été frappée par deux particularités du Valais, dont l'une est souvent mentionnée, tandis que l'autre est passée sous silence. On

relève fréquemment que les Alpes étagent des zones de végétation étalées ailleurs sur des milliers de kilomètres, si bien qu'on peut passer en Valais, en quelques heures de montée, de la Californie au Groenland.

L'autre raccourci est tout aussi remarquable, mais il n'a pas survécu à l'auto et à l'électricité. Jusqu'alors, on trouvait simultanément en Valais tous les modes de vie, du confort

bourgeois à la manière primitive, en passant par le Moyen Age. Des gens de cinquante ans se souviennent d'avoir vu leur grand-mère s'affairer à l'âtre, à Sierre, à la lumière d'un tison fiché en biais dans le mur de pierres sèches.

Le moyen, dans ces conditions, d'avoir une tradition culinaire digne d'être citée? Parler gastronomie serait moquer l'indigence et la précarité. Tout au plus peut-on rappeler





ler ici ces mets saisonniers aux appellations patoises, le « crêva-fous » de raves et pommes de terre, si bon que les fous s'en rendaient malades, les « patterons » de la semaine du bouchoyage, les « crassins » faits avec l'écume du beurre fondu.

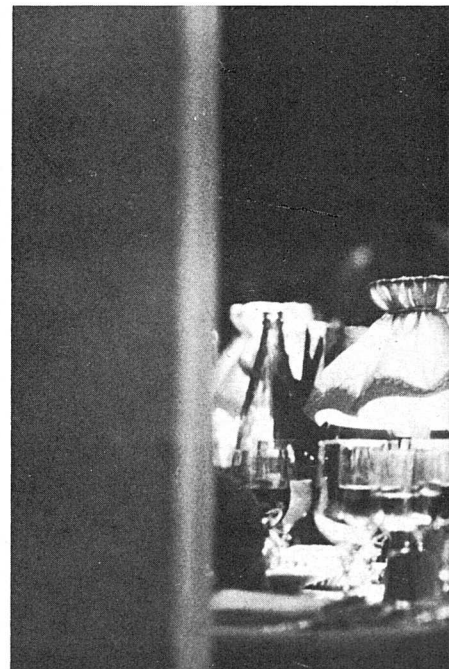
Frustes gourmandises, dont un des mérites était d'arriver à des périodes fixes et de marquer les saisons aussi joyeusement que la première neige et les primevères !

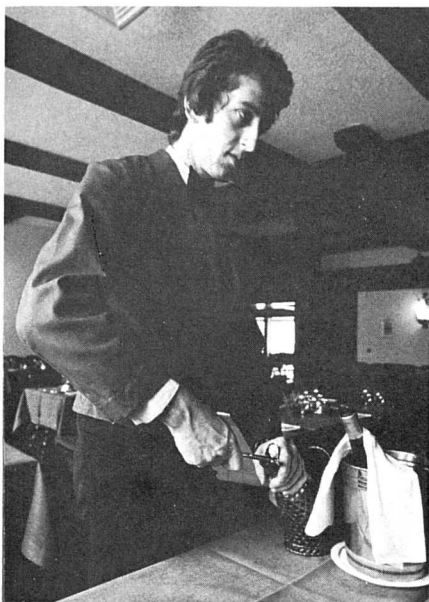
Dans les hautes vallées, le choix des légumes différait suivant l'altitude, et des sobriquets rappellent les limites des cultures. Les mangeurs de fèves, dans les villages alpestres où seule cette plante résistait au gel, ne se laissaient jamais traiter de « peca-fâves » sans riposter par un « peca-porêts » méprisant, à l'égard de ceux qui s'amollissaient dans un climat favorable aux poireaux !

Pourtant le Valaisan n'avait pas les papilles moins délicates que ses voisins. Il soignait son vin et perfectionnait une longue tradition de viticulteur.

Certains, fatigués des soupe étouffebougre, s'en allaient voir ailleurs si le carême y durait aussi quatre saisons. L'un d'eux, Favre, se hissa au pavois des cuisines en écrivant un livre de gastronomie encore cité en







Europe, et où l'on trouve pour la première fois, sauf erreur, la recette de la fondue.

C'est ce spécialiste de la bonne table qui va nous servir de transition, pour sauter aux temps présents, où nos restaurateurs ont toutes les chances pour exercer leurs talents.

Les utilisent-ils vraiment ? Les pessimistes répondront en citant les gargotes dont ils sont sortis en se mordant les doigts, et les optimistes se souviendront des bonnes adresses où ils se sont léché les pouces. Peut-être la récession fera-t-elle un sort aux rares gâche-métier, et mettra en évidence les nombreux cafés, auberges et restaurants où l'amour de l'art inspire le cuisinier ?

Encore faut-il avoir les cosomma-

teurs qu'ils méritent, gourmets sensibles aux nuances et à la délicatesse, même dans un plat sans snobisme.

Mettre un tigre dans la saucière n'a jamais réussi à transformer un rata en spécialité exotique, et bien des amateurs de menus à la mode seraient incapables de comprendre pourquoi vous choisissez avec tant de soin le chef qui va vous préparer un simple gratin au fromage.

J. F. 7701.



PAS DE SU CHAMP

Texte et p

Du 11 au 17 octobre, la grande attraction du drugstore Matignon, sur les Champs-Élysées à Paris, a été une semaine gastronomique valaisanne. En effet, M. Fritz Balestra, président des hôteliers valaisans, a été durant sept jours le grand maître de cet établissement et il a étonné les Parisiens par la saveur des plats valaisans : « Comment ! dans ces montagnes, on mange donc si bien ? »

Mais oui, en Valais, « dans ces montagnes », il n'y a pas que de la viande séchée et la traditionnelle raclette... On y trouve une cuisine variée, qui sait réjouir les palais les plus difficiles.

Les Parisiens ont eu aussi la surprise de voir le restaurant transformé, décoré d'écussons du Valais dont la devise était « Fendant », et d'expressifs masques du Löttschental. Et lorsqu'ils s'assayaient à une table et se saisissaient de la carte, c'était pour découvrir au menu une « Truite du bisse en papillotes » ou une « Escalope agaunoise », plats aux noms chantants, souvent apportés par M. Balestra en personne, avec son large et franc sourire.

Pourquoi cette semaine gastronomique ? Pourquoi au drugstore Matignon ? C'est ce que nous avons demandé au chef valaisan, qui avait réussi à s'échapper de la cuisine entre deux sauces :

— Si je me trouve en ce moment à Paris, c'est parce que depuis longtemps l'UVT était décidée d'entreprendre une importante action pour le Valais dans la région de Paris. Comment atteindre au mieux les Parisiens et leur faire découvrir le

Valais ? En les faisant manger « valaisan »... Nous avons donc choisi un restaurant très couru, de prix moyens, bien situé, qui nous apporte le plus grand nombre d'échantillons de Parisiens. Le drugstore Matignon était tout indiqué... Voyez-vous, je l'aime ma cuisine valaisanne, et je voudrais bien qu'elle soit connue en dehors des limites du canton et même de la Suisse. L'art de la gastronomie valaisanne, c'est de savoir réaliser des plats cuisinés avec des produits tout simples, naturels et sains ! Nous avons encore la chance de posséder de la marchandise provenant de nos jardins ; souhaitons que cela dure encore longtemps... Mais je parle trop, il faut que je retourne à mes fourneaux. Voulez-vous voir le plat du jour ?

Aussitôt il se précipite et revient avec, en mains, un plat odorant :

— Voyez-vous, aujourd'hui ce sont des paupiettes de bœuf, accompagnées d'une potée saviesanne. Hier j'ai mijoté un émincé de veau, avec un gratin du Chablais, un vrai régal... Oh ! ce n'est pas moi qui le dis, on m'a appelé à plusieurs tables...

Et à mesure qu'il parle défilent les menus de cette semaine gastronomique, menus qui vous donnent l'eau à la bouche : « Fricassée de poulet du mazot », « Daube de bœuf à la dôle et cornettes au fromage de Conches », « Potée d'agneau du val d'Illiez »...

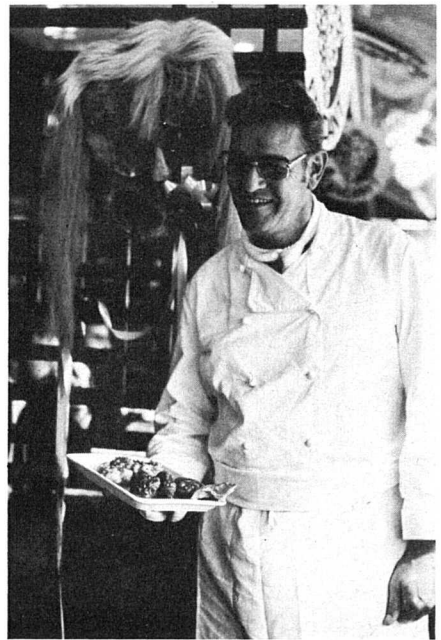
Les plaisirs culinaires n'étaient pas les seuls réservés aux Parisiens. Tout d'abord un curieux rassemblement près de la fameuse place de l'Etoile, à deux pas de l'Arc de Triomphe,

où Mario Gentinetta, de Viège, à l'ébahissement et à la joie des badauds, faisait descendre six mulets d'un camion. Mais oui, six authentiques mulets valaisans, destinés à porter de l'Etoile au Matignon, et aux sons du groupe musical Champéry 1830, six ravissantes jeunes filles en costumes du val d'Illiez. Mais l'arrivée inopinée de ces quadripèdes ne fut pas du goût des gendarmes qui accoururent aussitôt, affirmant que les seuls animaux do-

Sur fond d'Arc de Triomphe, un défilé qui se termina sans gloire ni honneurs pour nos mulets

A droite, on parlemente avec les représentants de la force publique ; même le mulet n'est pas de leur avis, et il le leur fait bien voir...

L'ordonnateur et exécuteur des hautes œuvres culinaires, M. Fritz Balestra



MULETS LES ÉLYSÉES

de Ceballos

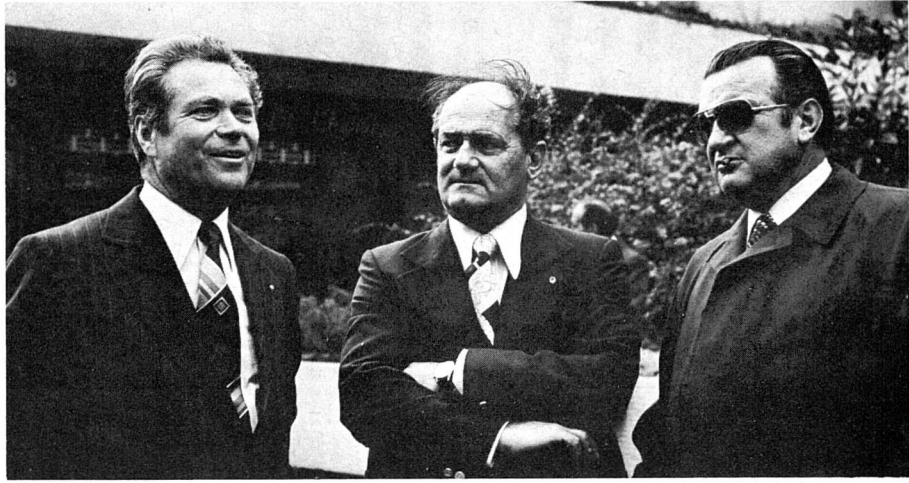
mestiques autorisés sur les Champs-Élysées étaient les chiens tenus en laisse ! On eut beau essayer de les raisonner et de les attendre : rien à faire. « Ah ! s'exclama un curieux, si les mulets étaient grévistes, on les laisserait défiler ! »

Au soulagement des gendarmes, les mulets, un par un, réintégrèrent le camion. Tout se passa bien jusqu'au dernier qui, têtue, se cabra, piaffa, rua et voulut défiler malgré l'interdiction ! Un sac sur la tête lui fit bientôt entendre raison...

Le groupe folklorique se résigna donc à descendre les Champs-Élysées sans ses mulets et à rejoindre le drugstore Matignon devant lequel il donna une aubade. Les danseuses et leurs cavaliers, dans leurs sobres costumes noirs, se mirent à virevolter au rythme de l'accordéon, de la clarinette, du tuba, de la grosse caisse, du triangle et surtout du chapeau chinois, curieux instrument dont nous avons demandé l'origine à MM. Clément et Trombert, les animateurs du groupe :

— Le chapeau chinois, malgré son nom, est un instrument d'origine turque. Il est cependant bien nommé puisqu'il a effectivement la forme d'un chapeau chinois surmontant une demi-lune, auxquels pendent une série de clochettes. Cet instrument a été rapporté du Moyen-Orient par Napoléon qui en fit un élément des formations militaires. Lors de son passage dans les Alpes, Champéry a hérité d'un de ces instruments que nous conservons précieusement et qui fait l'originalité de notre groupement. Vous voyez, il porte la date de 1817...





M. Walter Rotach, directeur de l'Onst à Paris, et le maître-queux Balestra

En haut, MM. Fritz Erné et Victor Simonin, directeurs de l'UVT et de Pro Anzère Holding S.A., Hubert Bumann, président de l'UVT, Guy Rey-Bellet, chef du service de presse, et Pierre Moren, président des cafetiers et restaurateurs suisses.

D'un bizarre instrument de musique dont on parle : le chapeau chinois ; à droite, l'incident est clos, on danse sur les Champs-Élysées.



Et tandis que les danses continuaient, on était frappé du contraste qui existait entre ces hommes et ces femmes sortis d'un autre siècle, et l'atmosphère vrombissante et klaxonnante de Paris, ses voitures, ses autobus, ses piétons pressés. Ces derniers s'arrêtaient cependant, charmés par ce spectacle champêtre, et après avoir posé quelques questions, repartaient avec la nostalgie des joies tranquilles de jadis, que l'on peut encore goûter dans le Valais.

Dans l'après-midi, tout le monde se réunit au Village suisse. Danses et musique reprirent, précédant le baptême de galeries d'antiquaires qui porteront désormais des noms bien

de chez nous : allées du Valais, du Grand-Saint-Bernard, du Mont-Cerwin, et où le duc d'Orléans prononça quelques mots pour parrainer cette cérémonie.

A cette occasion, les pauvres mulets purent enfin se montrer et défiler à l'intérieur des murs du Village suisse : ils furent très applaudis.

Après quoi, quatre cents personnes environ se retrouvèrent à la réception que donnait M. Rotach à l'Office du tourisme où dix stands d'agences de voyages et un film documentaire apportèrent une dernière image du Valais, et où le fendant remit tout le monde des émotions du matin.

Cisca.



Presents

Some people always wait to the last moment to buy their Christmas presents and chances are that, due to mere exhaustion, they finally snatch up the wrong thing in overcrowded shops. Under such conditions, making gifts can be a chore instead of a pleasure. Worse, such a gift may not suit the person who receives it. In recent years, it has become a fashion to give sumptuous presents which one cannot afford and which, therefore, embarrass the receiver. So, why not come down to earth and celebrate Christmas joyfully, but without the commercial tomtom now associated with it.

It does not cost a fortune to give pleasure with an impromptu token of love, be it a rose or another simple but lovely object in the course of the year. As for Christmas gifts, I have my eyes open the year around. Sometimes I stumble upon something out of the ordinary which would be just the right thing for Aunt Jane or Cousin Suzy. So, I buy it and keep it in a special box for the right time to give it to the special person. Some of my friends seem to have everything... excepting the time to make jams, jellies, cookies or cakes, which they like very much. So, when I make my own fruit preserves, I set aside a few jars for them to enjoy my own currant jelly made with fresh currants and sugar instead of the commercial mixtures containing more chemicals than real fruit. One of the favorites among my friends is apricot jam made with the golden and fragrant Valais apricots. Another of my specialties is grapefruit marmelade, rarely found in Swiss shops. By Christmas time, these preserves have aged just long enough to acquire their full flavour. In recent years, ever more people and among them many of the young, have returned to arts and craftsmanship. In the Valais, one finds in valleys, villages and towns numerous potters and ceramists whose individually made bowls, jugs, plates, vases or tiles are never alike in form and color. Others make ornamental objects of wrought iron, or have once more resumed the old Valais art of making carved furniture, utensils or masks. While hand-weaving had almost disappeared, once again one now finds men and women practicing that art at home with home-spun wool of their sheep. Visiting these artists is a pleasure in itself aside from finding pieces other than the ordinary factory-made series. Last, but not least, why not choose from among the many Valais food specialties for gifts? In this land of reputed wines, you can give an assortment of white and red wines nicely arranged in a basket together with a loaf of the typical Valais rye bread, hard old Gommer cheese with which to make shavings for appetizers, or some cheese of Bagnes for raclette. Add a bottle of Williamine or Genepi (spirits) to top off dinner with a cup of coffee.

Lately, the Valaisans also make delicious fruit juices such as apricot, William, strawberry, raspberry and tomato. Some of these added to a basket full of apples, pears, grapes and walnuts also make a much appreciated gift.

If you should happen to feel seedy during the winter months, let me divulge you the recipe of a tonic which the Valaisans only pass on to friends. Instead of taking drugs to pep you up, buy a pound or two of dried Louise-Bonne pears. Wash and cut them up in small lumps and fill with them half of tall sterilizing jar. Pour over them a bottle of good Dole without completely filling the jar, for the pears will swell. Close the jar tightly and let it stand in the kitchen for four or five days. Afterward, sip each day before dinner a small liquor glass full of this delicious elixir. The pears have deposited all their minerals and sugar in the wine. After this cure of about three weeks, you will feel strong enough to lift mountains, but watch out for your line.

Lee Engster



le bridge

La leçon des champions

Un petit bouquin fort savant vient de paraître chez Faber & Faber à Londres : « Defence at Bridge » de Victor Mollo et Aksel J. Nielsen. Le sous-titre est explicite : « 110 Lessons by 120 Champions ». En voici deux.

La première nous vient d'une partie libre jouée l'an dernier à l'Eccentric Club de Londres par le professeur Irving Rose en Ouest.

♠ R D
 ♥ 7 4 2
 ♦ A V 10
 ♣ R 8 6 3 2

♠ —
 ♥ V 9 8 5 3
 ♦ D 9 6 4 3
 ♣ V 10 9

N
W E
S

Chaque camp possède une manche. Jouant le 2 ♣ forçant avec réponse normale, M. Sud parvient ainsi au grand slam à pique : S 2 ♣ - N 3 ♣, 3 ♠ - 4 ♦, 4 ♥ - 5 ♠, 5 s.a. - 7 ♠ !

Relevons de ce dialogue le 5 s.a. Joséphine et sa réponse, 7 ♠ avec deux honneurs hauts. Et passons à l'entame de Rose, le Valet de trèfle, pour le 5 du sien et l'As du demandeur. Qui monte au Roi d'atout, écarte la Dame de cœur sur le Roi de trèfle, coupe un petit trèfle et avance le 2 de carreau sur le tapis.

A la place d'Irving Rose, caresseriez-vous l'espoir d'une chute ?

L'autre leçon a été donnée par Tannah Hirsch jouant en Ouest au Festival d'Israël de 1973.

♠ A 8 7 5 2
 ♥ 5
 ♦ 9 7 4 2
 ♣ A R 6

♠ 10 9 6 4
 ♥ A 8
 ♦ A D 5
 ♣ V 9 4 2

N
W E
S

Le donneur Nord ouvre de 1 ♠ à une manche partout, Sud répond 2 s.a., ce qui montre une main de 14 à 15 points d'honneurs avec une tenue dans chaque couleur, en principe, et Nord déclare 3 s.a. Hirsch entame trèfle, du 2, pour le petit du mort, le 8 du sien et le 10 du demandeur. Qui engrange les levées du Roi et de la Dame de pique, chacun fournit. avant de monter au Roi de trèfle mort ; pour en détacher l'As de pique suivi d'un petit, sur lesquels Est écarte le 4 et le 3, Sud le 6 et le 2 de cœur.

Que feriez-vous à la place de Tannah Hirsch, placé en main ?

P. Béguin.

13 ★ Schnuppen

Die November-Nummer von Treize Etoiles ist der Gastronomie gewidmet. Kochkunst und Kochkünstler verdienen diese Aufmerksamkeit. Die schweizerische Gastronomie steht heute auf einem sehr beachtlichen Niveau. Man kann sich fragen, ob der Durchschnittsschweizer das überhaupt weiss und angemessen zu würdigen versteht. Auch das Wallis gehört zur Schweiz. Auch wenn im Schweizer Team, das sich kürzlich an der Koch-Olympiade in Frankfurt die Goldmedaille holte, kein Walliser vertreten war, so darf und muss einmal mehr festgestellt werden: Es gibt im Land am Rotten eine lange Reihe ausgewiesener Fachleute, die verstehen etwas vom kultivierten Schlemmen und Schlürfen.

Im Rahmen der Informationskampagne für einheimische Weine wurden unlängst Pressevertreter nach Bouveret eingeladen. Dass unsere Schweizer Weine eine verblüffend vielfältige Palette kräftigster und subtilster Geschmacksrichtungen anzubieten haben, wurde während eines ausgezeichnet zubereiteten Degustationsmahles überzeugend bewiesen. Chef Gilardoni vom Restaurant Bouveret Plage stellte für den Anlass eine Speisenfolge zusammen, die einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt:

La truite Rive-Bleue en Bellevue

Le gratin d'escargots à la Vigneronne

*Le gigot d'agneau du val d'Illeze en croûte
Les bintjes à la mode de Bagnes
La jardinière de légumes Plaine du Rhône*

Le plateau des fromages du pays

Les tartes aux fruits

Die genüssliche Übung verfolgte aber nun keineswegs den Zweck, den Gästen nur das Wasser im Mund... (siehe oben). Vielmehr sollte anhand eines Beispiels — und es gäbe derer Tausende — unwiderlegbar bekundet werden, dass es unter den echten Tafelfreuden keine gibt, die sich nicht durch ein entsprechendes Glas Schweizer Wein verdoppeln liesse.

Zum Fisch und zu den Schnecken wurden fünf Weissweine verschiedenster Provenienz getestet und der sozusagen hinzugeschmuggelte Ceil-de Perdrix fiel in Gesellschaft der Weissen keineswegs ab.

Ein Pinot, ein Salvagnin und der rote Walliser Humagne gaben dem Lammgigot flüssiges Geleit und bei der reichhaltigen Schweizer Käseplatte standen Dôle und Merlot Pate.

Perfekte gastronomische Harmonie entdeckten die Gäste bei den erfreulich vielen Varianten an Früchtekuchen, die zum jungen, süss-rassig-elegant-herbem Malvoisie bestens passten. Es bestätigte

sich damit einmal mehr, dass Früchtekuchen zu den sehr wenigen Süssspeisen gehören, mit denen Wein serviert werden darf und soll.

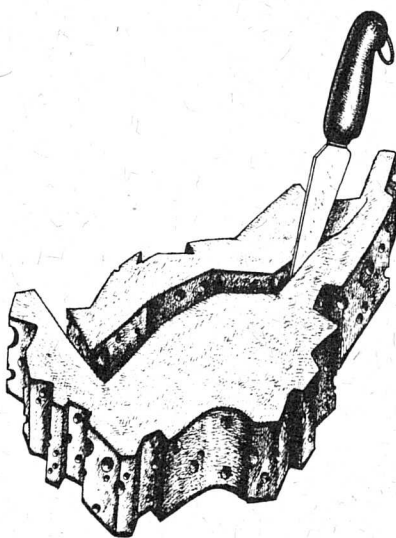
Galligen Lesern will es natürlich nie in den Kopf gehen, dass man auf einmal so viel essen und trinken mag. Und doch: Alles schmeckte allen bestens. Das hat seine Gründe. Einmal trumpfte Chef Gilardoni mit einer Präsentation auf, die den Appetit immer wieder neu anregte. Zweitens handelte es sich um ein « Dîner-Dégustation », bei welchem sowohl auf den Tellern als auch im Glas Qualität Quantität zu übertreffen hatte. Und letztlich kannte sich die Tafelrunde in gesitteten Tischmanieren ordentlich aus.

Die Moral von der Geschicht: Es gibt zu unsern regionalen und nationalen Gerichten stets den richtigen Wein, Schweizer Wein. Mehr noch: Es gibt unter der Vielfalt an Schweizer Weinen immer gleich ein paar, die zum Essen passen. Versuchen Sie doch einmal diesen, einmal jenen. Zum Beispiel: Zu Sauerkraut mit Speck einmal einen trockenen Fendant, ein anderes Mal einen spitzen Ligerzer und ungeniert wieder einen kühlen Dôle. Sie werden derart von jedem gastronomischen Thema mit Weinvariationen so begeistert sein, dass Sie jedesmal alles genüsslich aufessen. Den Speck und das Sauerkraut und vielleicht die Speckschwarte noch dazu.

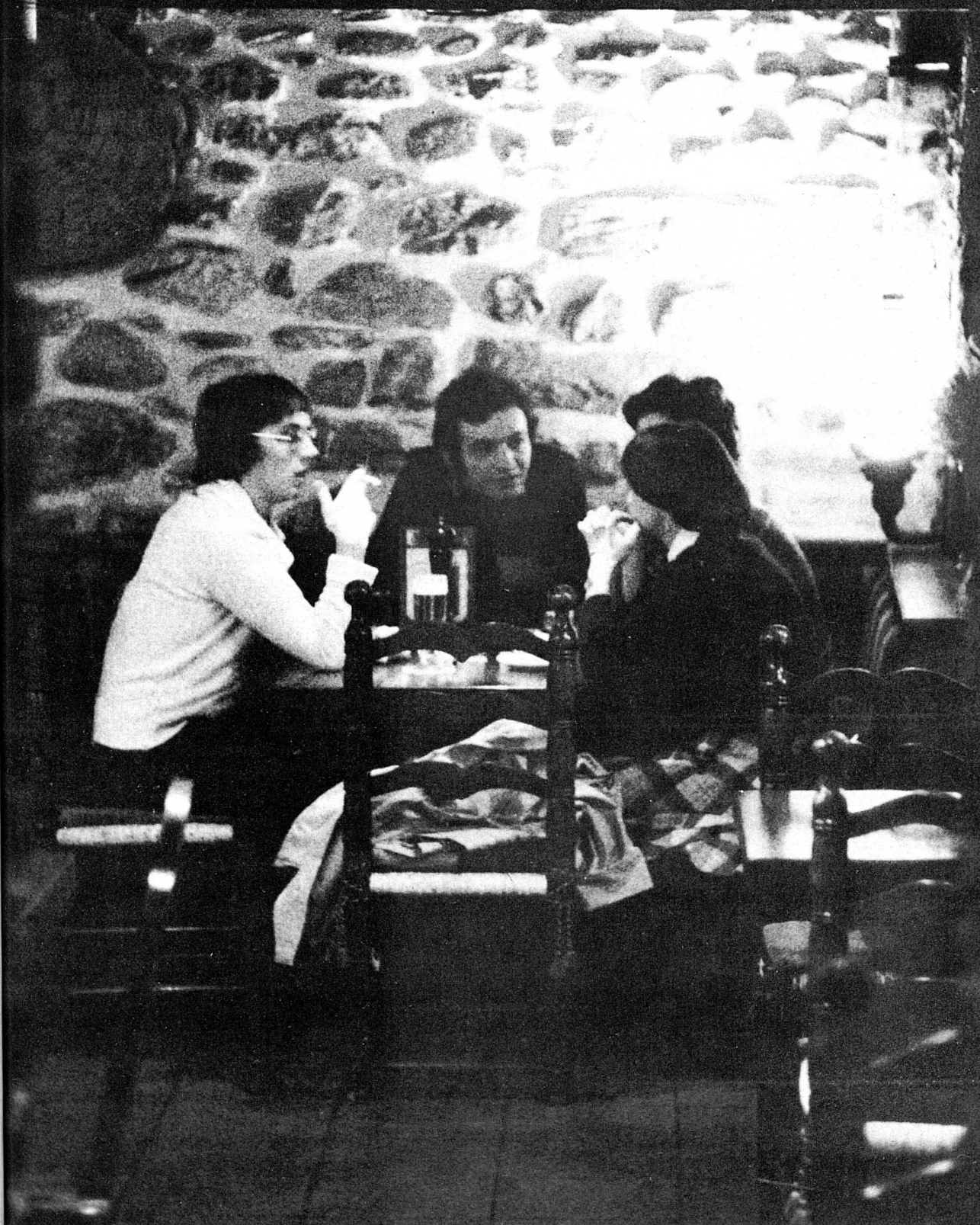
Guten Appetit !
Ihr

A. Krenety

skyh



Hobelkäse 5.-



Sage mir, was Du isst, und ich sage Dir, wer Du bist

Text Liselotte Kauertz

Fotos René Ritler



Ich erinnere mich noch gut an eine Begebenheit, die sich vor einundzwanzig Jahren zutrug.

Spanien als Reiseland war gerade entdeckt. Die beispielweise an die Costa brava organisierten Gesellschaftsreisen waren günstig. Offertiert wurden die Hin- und Rückfahrt, zehn Tage Aufenthalt mit Vollpension, dazu verschiedene Ausflüge in die Umgebung. Das Wetter, das versprochen wurde, stellte sich ebenfalls ein.

Die Reisenden kamen.

Es war immer eine bunte Gesellschaft vorwiegend der Mittelklasse. Die Meckerer unter ihr machten sich schon in Südfrankreich bemerkbar, wo auf der Hin- und Rückfahrt übernachtet wurde.

Verächtlich stiessen sie den Teller von sich. Was drauf war, sah anders aus als zu Hause und schmeckte auch anders, nachdem man gerade mal einen Happen probiert hatte.

Gedünstete Artischockenböden wurden serviert. Was es noch dazu gab, ist mir aus der Erinnerung gerutscht nach all den Jahren.

Ich wusste nicht, in welche Kategorie ich die Meckerer einstufen sollte: waren es Feinschmecker oder waren es einfach nur Kostverächter?

Vielleicht war auch nur ihr Appetit einer Übermüdung durch ständiges Schauen zum Opfer gefallen?

Doch letzteres fiel dahin. Die Meckerei ging am Urlaubsort weiter. Es wurde gar kein Versuch unternommen, sich mit der spanischen Küche zu befreunden. Die gebratenen (leckeren) Sardinen, die noch grünen Tomatenschnitzen in Olivenöl, die Oliven — alles kam den Meckeren spanisch vor.

Sie vermiest die Stimmung und prahlten damit, statt des «Sauesens» zur «Sektbude» am Strand zu gehen und sich volllaufen zu lassen. Einer konnte es am besten.

Er erzählte lauthals, wie er irgendwo in Jugoslawien dem «Kuchenkerl» beibrachte, ein anständiges Wiener Schnitzel zu backen und zu servieren.

Er war der typische Vertreter jener Sorte Menschen, die überall auf der Welt erwarten, die typische Stan-

dard-Kosten der Restaurant- und Hotelküchen vorzufinden und sie obendrein noch mit « ihrer » und mit « guter » Küche in Verbindung bringen.

Was ich vor einundzwanzig Jahren erlebte, spielt sich jedes Jahr und jede Jahreszeit in den verschiedensten Ländern ab. Ich will nicht behaupten, dass die Meckerer den Hauptharst des Gästestroms stellen, der in die Schweiz kommt. Wer unter allen Umständen immer nach der Standardkost verlangt, weil er sie sich a) sonst nicht leisten kann und b) diese Kost für etwas Erlesenes hält, hat hierzulande immer die Möglichkeit, auf seine Kosten zu kommen: Wiener Schnitzel, Kotelett, Schweins- oder Rindsbraten stehen auf jeder Speisekarte — auf französisch, weil das den kultivierten Gastgeber verrät.

Der kleine Zusatz « nach Art des Hauses » — pardon: « à la maison » oder « à la mode du chef » ist der amüsante Versuch, in das Einerlei des Fleischlichen eine besondere Note zu bringen.

Keine Angst!

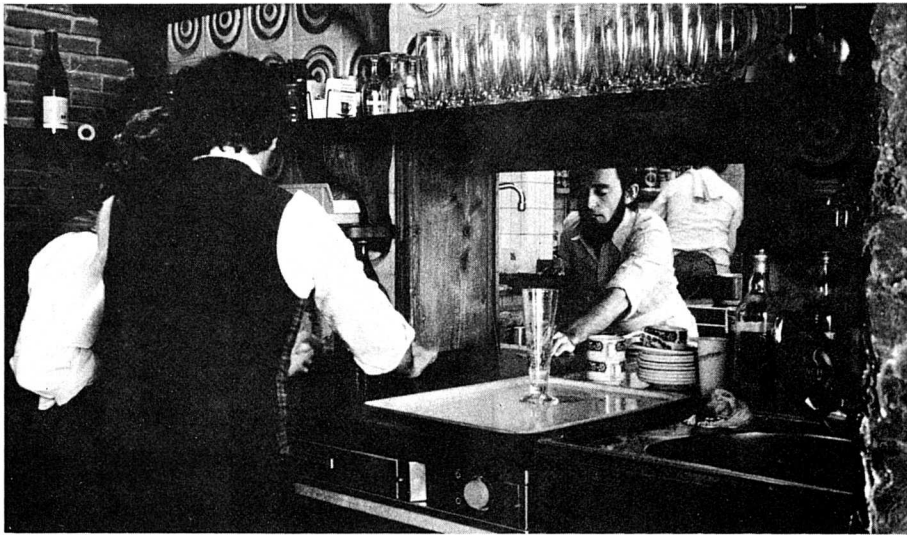
Ich will die Branche, die stets ein offenes Haus hält und zweifellos den Ruf der Schweiz als Gast- oder ferienwürdiges Land mitbegründen half, nicht über die Klinge springen lassen!

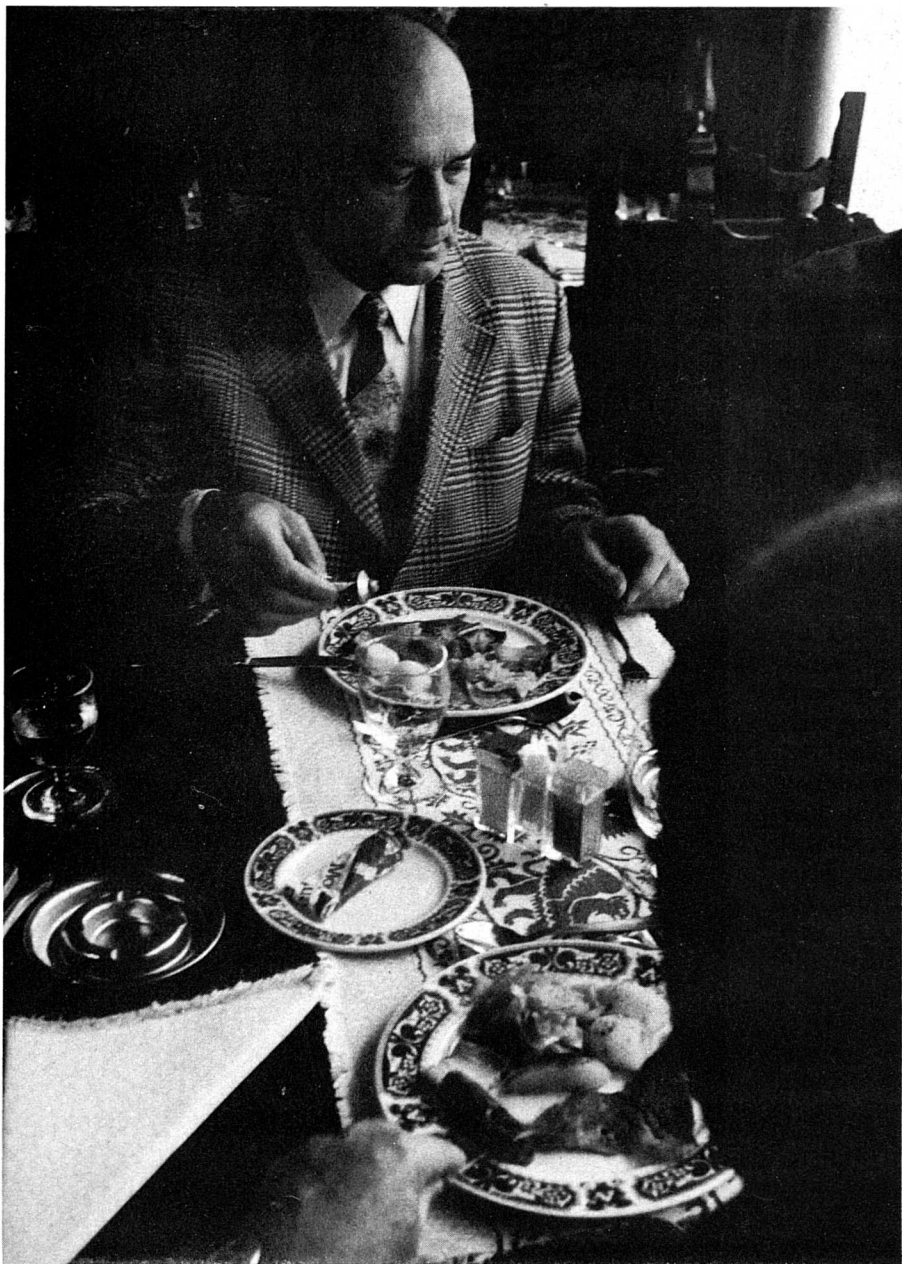
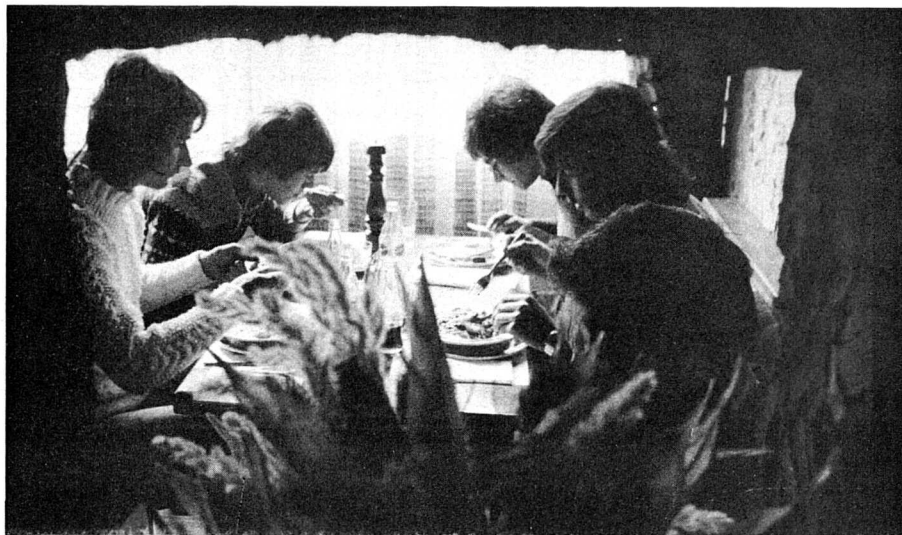
Der Anstrengungen, im Bereich des Gaumens und Magens vielfältig zu sein, sind erstaunlich viele.

Da werden kulinarische Wochen veranstaltet, fremdländische Zubereitungsarten und Speisefolgen angeboten, die den Geniesser entzücken. (Ein Geniesser kulinarischer Dinge ist m. E. ein Mensch, der nicht beim Nennen einer fremdländischen Küche und ihrer Spezialitäten die Nase rümpft).

Da etablieren sich Restaurants, die « 3 für 1 » bieten. Sie führen ständig zwei fremdländische Küchen und haben die Räumlichkeiten entsprechend dekoriert, sodass man sich auch in das Land, für das man gerade eine Vorliebe zeigt, versetzt fühlt: die Ambiance gehört zum Essen.

Und kommt die Zeit des « Halali », wimmeln die Speisekarten von





Wildspezialitäten das nicht nur dem Jäger das Herz im Leibe lacht. (Waldspezialitäten hingegen habe ich noch nirgends gefunden...) Nun — die Forderung resp. der Wunsch unseres geschätzten Anton Venetz, Direktor der OPAV, sucht noch immer vermehrt Nachahmer: unserer Walliser Küche mehr Raum zu geben.

Ist sie wirklich schon zu einer Rindsblätzlischnitzelcordonbleukotelett-Küche geworden?

Geniert sie sich, ausser dem Walliser Teller, der Raclette, dem Fondue und der Forelle Gerichte zu präsentieren, die unserem mit Absatzproblemen seiner landwirtschaftlichen Produkte kämpfenden Kanton « Luft » verschaffen könnten?

Wie wäre es mit Walliser Tomatenwochen, mit Walliser Zwiebel- und Rüebliswochen, mit Walliser Aprikosen-, Gute Luisen- oder Golden-Wochen?

(Apfel im Schlafrock ist etwas Köstliches und muss nicht nur — bei entsprechender Speisenfolge — Nachtisch sein).

Eine charmante Form der Zubereitung wie des Servierens sollte diese Vorschläge realisierbar machen.

Übrigens: auch Wein lässt sich warm servieren — nicht im Glas, dafür im Teller als Suppe!

Schade, dass es für 1977 bereits zu spät ist. Ich könnte mir unseren OPAV-Direktor im TV-Spot gut als Propagandisten für Walliser Weine in Form von « Suppe Z' Nacht » vorstellen — für alle, die sich abends daheim verköstigen und ein Essen im Restaurant als Ausnahme betrachten.

Spott mit Spot?

Aber nein!

Ich frage mich nur, warum wir uns — ganz allgemein gesehen — zu fein sind, mit absoluter Selbstverständlichkeit unsere Produkte, die sich sehen lassen können, zu präsentieren, wie damals die Südfranzosen ihre Artischockenböden und die Nordspanier ihre in Olivenöl knusprig gebackenen Sardinen und andere Meeresfrüchte, von denen sie nun mal mehr hatten als Fleisch getöteter Stiere.

L. Kauertz.

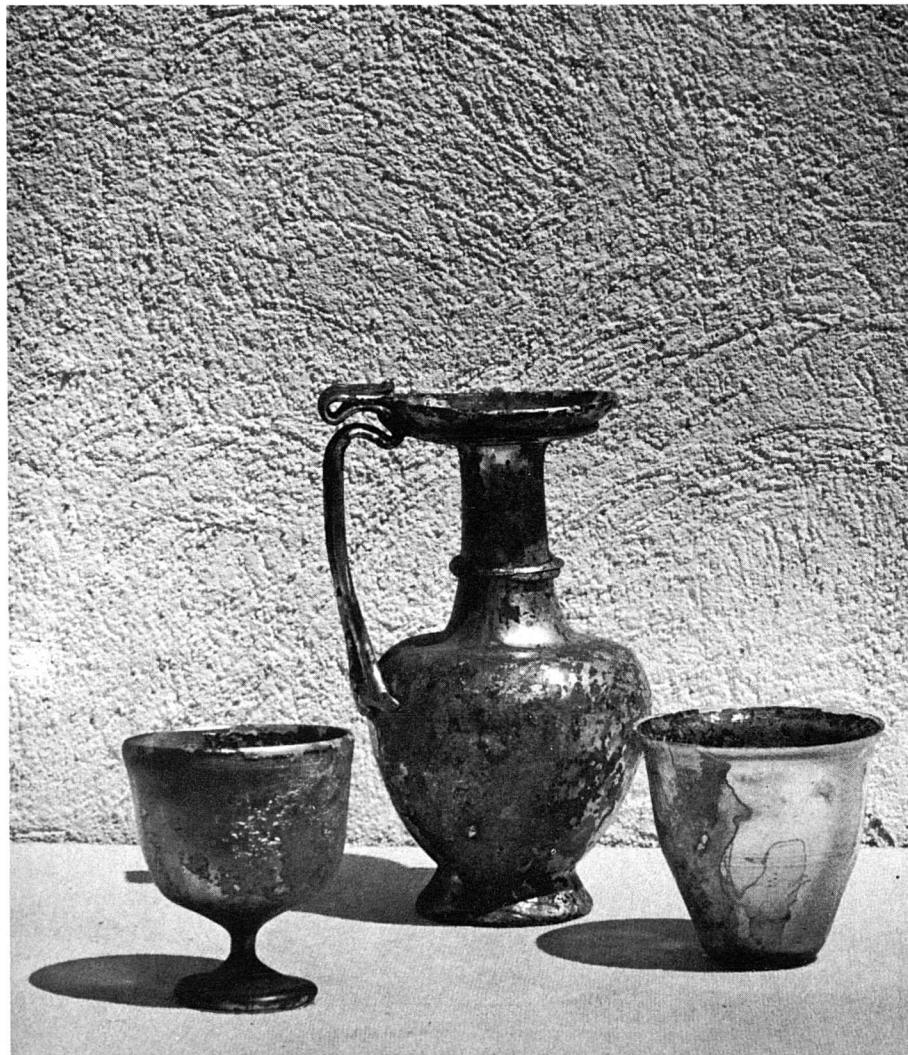


Verres à boire, bols et bouteilles (bassin méditerranéen)

Texte Georges Spagnoli
Photos Oswald Ruppen

VERRES ET BOUTEILLES

Canette et verres à boire (bassin méditerranéen)



Le nouveau Musée cantonal d'archéologie, qui vient d'être ouvert au public, abrite en plus des objets trouvés en Valais, une importante collection de verres et de céramiques antiques, réunis pendant plus de cinquante années par M. Edouard Guigoz, industriel à Chiasso, mais Valaisan d'origine.

La collection des verres antiques, près de deux mille unités, est composée d'objets qui appartiennent à deux domaines principalement : d'une part celui de la parure et des soins de la peau (perles, bracelets, flacons à parfums et à cosmétiques), d'autre part celui de la table.

En ce qui concerne la vaisselle de verre, les plus anciennes pièces faisant partie de la donation Guigoz peuvent remonter au I^{er} siècle avant notre ère. Il s'agit de bols hémisphériques pressés en moule. Egalement pressées en moule, mais datant du I^{er} s. après Jésus-Christ, quatre phiales qui rappellent par leur forme générale des coupes en métal repoussé. Grandes et peu profondes, elles ont des parois très épaisses et sont ornées de grosses côtes qui s'étoilent à partir de la base.

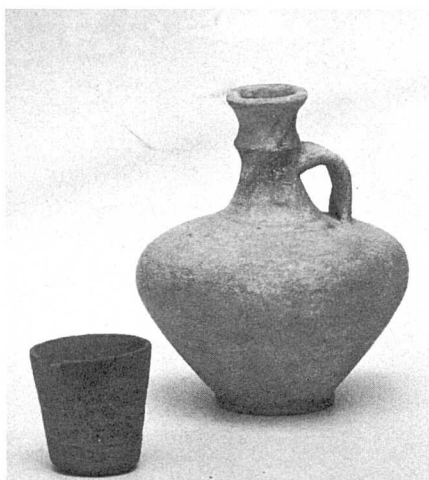
Les plus belles pièces de vaisselle de la collection des verres sont sans aucun doute deux coupes et deux bols

en « millefiori ». La technique dite « millefiori » fut inventée par les verriers alexandrins (Egypte) à la fin de l'époque hellénistique. Le procédé consistait à incruster dans du verre mou, d'un ton uniforme, des rondelles de verre portant un motif décoratif : fleurette, rosette, ruban spiralé, etc. La fabrication des verres « millefiori », véritables produits de luxe, commença au I^{er} siècle avant notre ère et se poursuivit au I^{er} siècle de notre ère.

Produits de luxe également, et très probablement fabriquées en Italie, deux petites coupes moulées-pressées en verre opaque. Elles sont quant à la forme des répliques de la céramique romaine de la fin de la République et du début de l'Empire.

Citons encore tout spécialement deux gobelets soufflés en moule, provenant de Syrie et datant du I^{er} siècle après J.-C. Le premier, haut de 20,5 cm., est orné de proéminences ressemblant à des boutons de lotus. Le second porte l'inscription AABE THN NEIKHN (sois victorieux). Ce dernier type de verre était remis aux vainqueurs des concours d'athlétisme et de musique.

Toujours à propos de la vaisselle de table, il faut signaler une vingtaine



En haut, vase en terre de type gaulois provenant de Riddes (époque romaine) ; ci-dessus, gobelet en pierre ollaire et cruche en terre provenant du Valais (époque romaine).

de verres à boire, tous de forme différente. Leur date de production va du I^{er} au VII^e siècle après J.-C., ce qui fait que cette série constitue un important échantillonnage de ce genre de verrerie.

Les bouteilles ansées — canettes et œnochoés¹ — qui servaient à verser les boissons de table sont encore plus nombreuses et plus diverses que les verres à boire, bien que produites dans un laps de temps plus court (I^{er} au V^e siècle après J.-C.).

Il n'est pas toujours facile de savoir aujourd'hui à quel usage précis était destiné un récipient de verre. Ainsi certains vases, dont la forme générale incite à penser qu'il s'agit d'un bol, ont dû servir de pots à fard ou à onguent plutôt que de récipient pour boire et manger.

Les bouteilles sans anses, très nombreuses dans la collection Guigoz, posent le même problème. Ont-elles servi de vaisselle de table ou de récipients pour des liquides non potables ?

Georges Spagnoli.

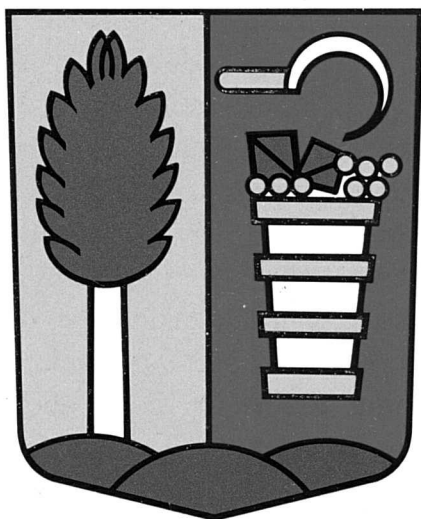
¹ L'œnochoé se reconnaît à son embouchure en forme de bec.

Flacons grappes de raisins et bouteille pomme de pin (Syrie, I^{er} - II^e s. après J.-C.)

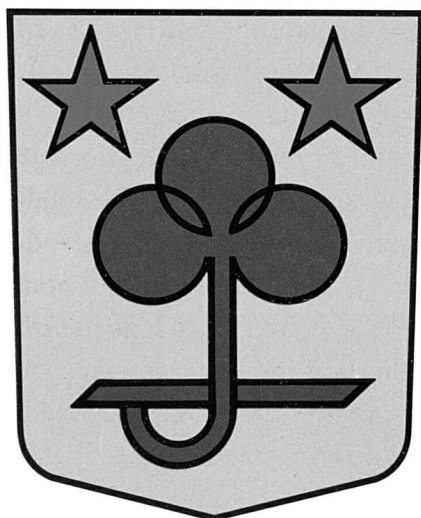


Un merveilleux livre d'images

L'Armorial de la Bourgeoisie de Sion



BIOLAZ, BIOLLAZ



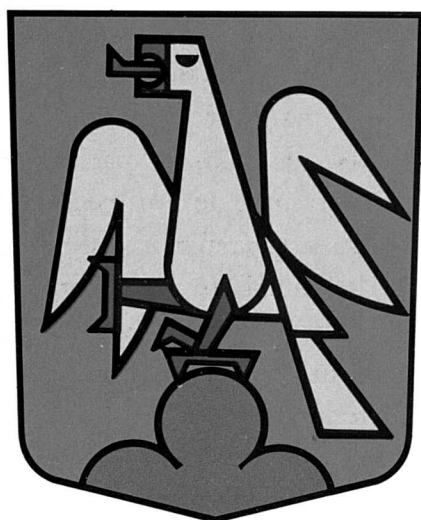
DE RIEDMATTEN

L'impulsion remarquable que M. Bernard de Torrenté donne à la Bourgeoisie de Sion qu'il préside se manifeste dans des domaines très différents. Il faudrait parler d'abord d'un vaste programme de constructions d'immeubles dont les appartements sont mis à la disposition des membres de la communauté à des conditions favorables ; souligner ensuite la création de homes pour personnes âgées ; décrire le vaste aménagement des Iles dont la réalisation apportera à toute la communauté sédunoise terrains de jeux, petits lacs, canotage, coins de détente... Mais il faudrait insister aussi sur diverses manifestations qui tendent à revaloriser la notion même de la bourgeoisie dont la signification historique et actuelle échappe à beaucoup.

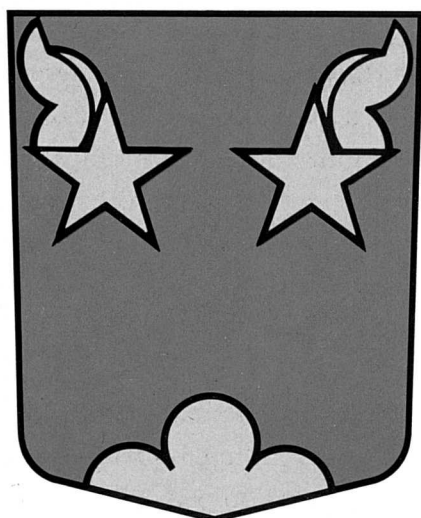
De là, un certain nombre de publications destinées à éclairer l'esprit de ceux qui pourraient douter de nos valeurs traditionnelles. La plus importante ce sera l'« Armorial de la Bourgeoisie de Sion » que l'on espérait voir paraître cet automne mais qui nous est annoncé pour le temps de Pâques l'an prochain. Nous avons pu feuilleter quelques « bonnes pages » de ce vaste ouvrage : il nous a semblé absolument remarquable.

Un merveilleux livre d'images

L'Armorial de la Bourgeoisie de Sion



VOLKEN

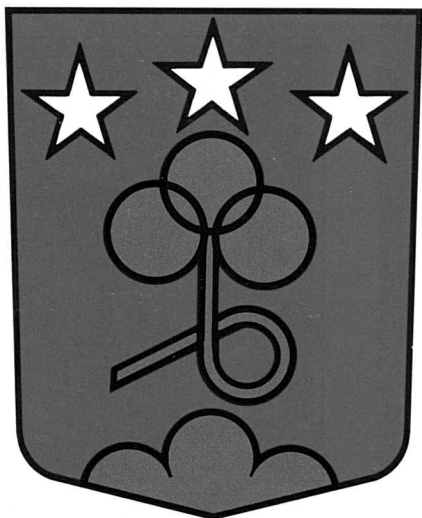


MABILLARD

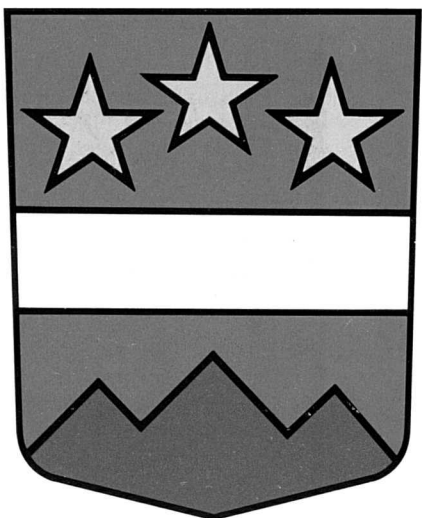
Remarquable d'abord par sa valeur historique. L'existence de près de six cents familles bourgeoises de Sion-Bramois y est évoquée par le texte et par l'image, ce qui fait de ce livre le grand livre d'or de notre capitale. Le texte est d'une sobriété toute scientifique, d'une précision qui ne laisse rien dans l'ombre de ce qui est actuellement connu des origines, de la profession, des dates importantes relatives à chaque famille. On devine quelle somme prodigieuse de travail a été nécessaire pour l'établissement de ces notices précieuses aussi bien pour l'histoire et les historiens que pour la connaissance du monde présent. Les blasons de chaque famille sont reproduits en couleurs en pleine page de grand format qui font de chaque feuillet une œuvre d'art. C'est le peintre Jean-Claude Morend qui les dessina. A son propos, le président de la Bourgeoisie écrit dans son introduction : « Monsieur Jean-Claude Morend nous paraît avoir heureusement allié le sens des traditions et des règles héraldiques aux exigences d'une forte personnalité d'artiste. » Chaque époque ayant son style et son langage, il est naturel que cet artiste ne se soit pas contenté d'être un simple copiste. Il a fait œuvre originale

Un merveilleux livre d'images

L'Armorial de la Bourgeoisie de Sion



RIBORDY



WEGENER

tout en gardant, il va de soi, l'exactitude des symboles.

Une commission, présidée par le chanoine Dupont Lachenal, assure la direction scientifique de cette très belle œuvre, qu'il ne faut pas confondre avec le « Nouvel armorial valaisan » paru en 1974. Tout au plus peut-on dire que les deux ouvrages se complètent. Une réflexion du professeur Gérard Colvy de l'Université de Paris, citée dans l'avant-propos, éclaire admirablement le dessein du président de la Bourgeoisie sédunoise : « Le changement s'accélère, le brassage des hommes et des idées, les moyens uniformisants mis au service de la culture risquent de conduire à l'éradication de toute tradition. Mais ne voyons-nous pas naître en même temps chez un nombre croissant de jeunes cet impérieux besoin de connaître ses racines, de savoir « d'où l'on vient » ? Il appartient aux historiens d'apporter une réponse à cette quête d'une histoire régionale faisant sa juste part à l'étude des mentalités et des croyances. »

D'où viens-tu, Sédunois ? Ce grand livre va te le dire.

L'étiquette de vin de A à Z

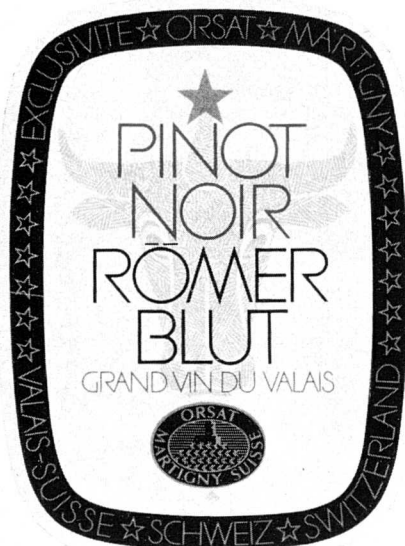
ARCHÉOLOGIE

Au commencement était le vin. Franc, rude, anonyme. La diversité des plants, la prolifération des vigneron, l'évolution des structures du marché ont amené une personnalisation qui s'est traduite par un développement des appellations des vins. L'étiquette allait devoir jouer un rôle de plus en plus grand.

Existe-t-il une archéologie de l'étiquette? Si oui, elle se heurtera à de sérieux problèmes de datation et de localisation : l'étiquette de la préhistoire est avare de détails. Mais elle est riche de sa simplicité.



L'archéologie devient ici le prétexte d'une étiquette qui allie, en un mariage rarement plus heureux, l'appellation (« Römerblut ») et l'illustration (le taureau tricolore d'Octodure).



ARMES

Est-ce pour souligner les vertus viriles d'un vin que de nombreuses étiquettes représentent arquebusiers, chevaliers ou

L'étiquette ne fait pas plus le vin que l'habit ne fait le moine. Et cependant elle joue le rôle important et multiple d'élément décoratif, d'argument de vente et même d'objet de collection. Vue sous l'angle esthétique, elle est séduction ; quant à son côté fonctionnel, il l'apparente à un habit. Elle fournit alors références et garanties. Ces deux aspects tendent au même but : attirer et convaincre l'amateur.

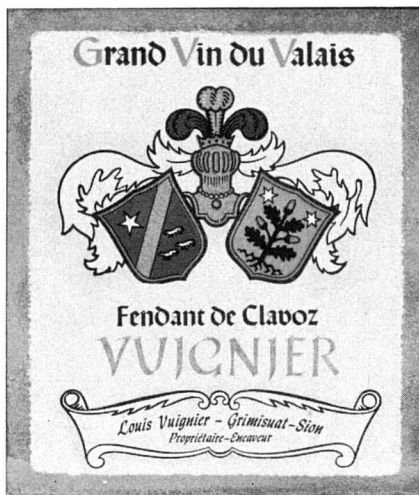
Nous allons, sous forme de petit dictionnaire, tenter de dégager certaines caractéristiques de l'étiquette de vin. Ce lexique, basé exclusivement sur l'analyse d'étiquettes valaisannes, paraîtra en plusieurs suites.

soldats? Ici, l'arme est seule et son nom, calligraphié, sonne clair.



ARMORIAL

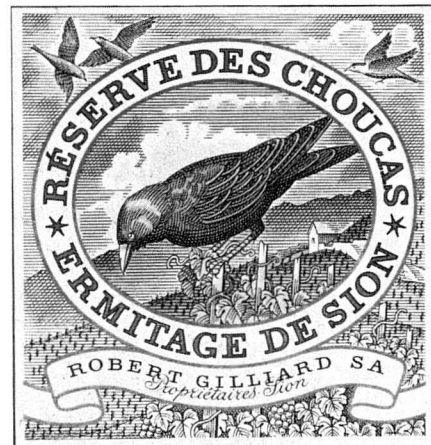
Rassembler les étiquettes des propriétaires-encaveurs, c'est faire l'ébauche d'un armorial valaisan, tant ils sont nombreux à faire figurer leurs armoiries de famille sur leurs bouteilles. L'héraldiste n'y trouve pas toujours son compte ; l'aénosémiophile, collectionneur d'étiquettes, est comblé.



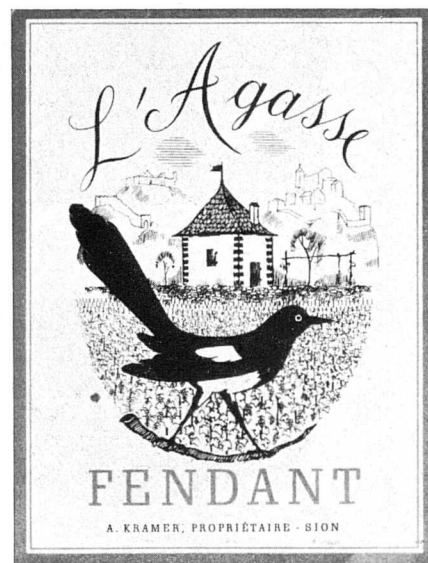
BESTIAIRE

Le bestiaire de l'étiquette valaisanne est presque exclusivement consacré aux oiseaux. Ils sont pourtant, par leur

propension à la maraude, les ennemis du vigneron. Mais celui-ci ne leur en tient pas trop rigueur, puisque la gent ailée se retrouve, en grande diversité, sur les bouteilles de vin : grive au go-



sier gourmand, merle des roches, sansonnet chapardeur, chouca, agasse (pie)



et jusqu'à la perdrix dont l'œil sert d'appellation à un vin caractéristique et apprécié.

BOUTEILLE

C'est le mannequin que l'on va habiller de l'étiquette qui le mettra le mieux



en valeur. Les formes de l'une épouse-ront celles de l'autre. Une nouvelle bouteille — le Valais, après le « litre » et la flûte, a adopté le magnum, puis le pichet — appellera une nouvelle forme d'étiquette. Ici l'ovale se marie harmonieusement à la panse généreuse du pichet.

COLLERETTE

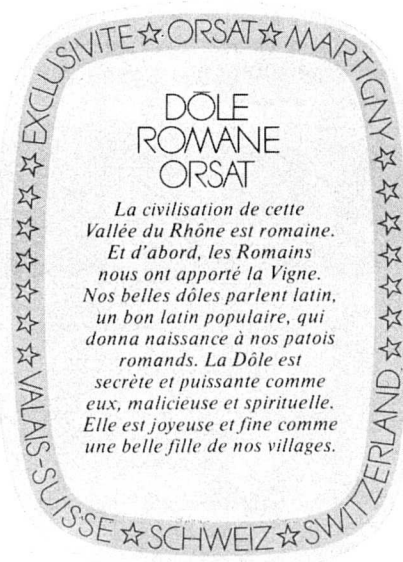
De même que l'on ne porte pas cravate en toutes circonstances, ainsi l'on ne rencontre pas, au cou de toutes les bouteilles, l'élégante découpe que l'on ap-



pelle collerette. A sa coquetterie aux mille formes, elle joint une fonction utilitaire, hautement appréciée des connaisseurs : elle indique l'âge du vin, son millésime.

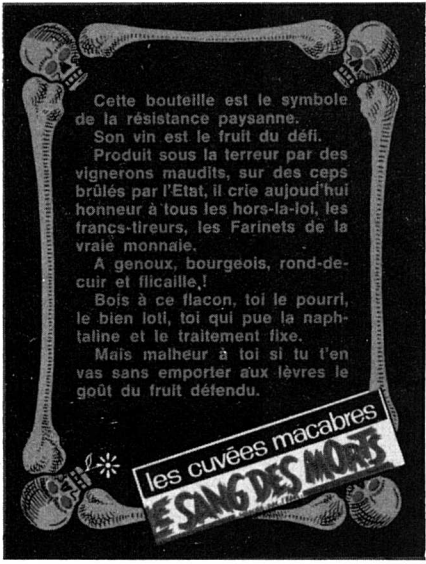
DIALOGUE

Pour un dialogue, il faut se connaître. Le vin décline son identité par son étiquette. Quel est son nom ? d'où vient-il ? quel est son âge ? Autant de questions qui trouvent leur réponse sur une étiquette clairement conçue. Le dialogue peut se poursuivre avec retenue et discrétion : l'étiquette sera classique et sobre (ci-contre). Le dialogue peut devenir brillant et s'animer : l'étiquette se fera séduisante et pleine de fantaisie. Un vin bavard aura besoin, pour livrer



tous ses secrets, de plus de place que ne lui en réserve l'étiquette. Le dos de la bouteille permettra à la contre-étiquette de développer par le menu qualités et particularités d'un vin, d'en dévoiler les origines obscures et les effets maudits. Ici l'humour et l'humour ont présidé à ces lignes enflammées, là la poésie et l'érudition les ont inspirées.





ÉGLISES (ET CHAPELLES)

Dans cette contrée qui, selon certaines légendes, doit son premier vin à son premier évêque, il n'est que normal que l'Eglise ait joué un rôle prépondérant. Elle a fait du vin (et du pain) le signe de son saint sacrifice ; elle s'est mise à cultiver la vigne pour en tirer son vin de messe. Et l'on dit qu'à l'épo-



que où les évêques étaient aussi princes, les celliers de l'évêché étaient remplis des



meilleurs crus du pays. Le vin des chanoines comme celui des caves du sémi-

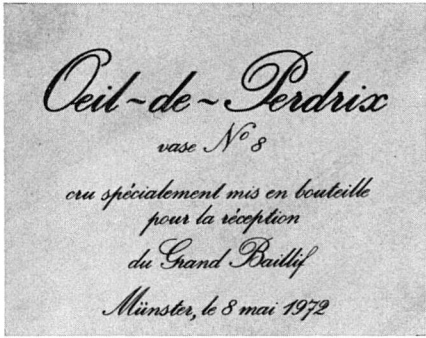


naire perpétuent cette tradition et lui confèrent un prestige secret. Monuments de l'architecture valaisanne ou modestes sanctuaires, on vous a souvent choisis pour donner à un vin de chez nous un joli nom chrétien !

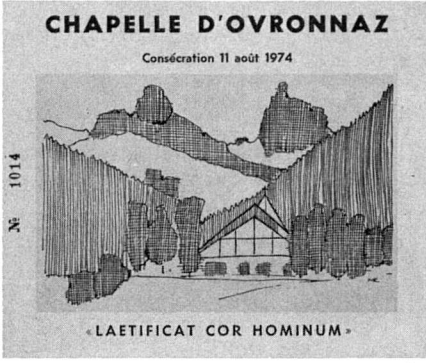


FÊTES

Le vin est de toutes les fêtes. Ainsi rencontre-t-on souvent des étiquettes de circonstance. Evénements sportifs : tournois ou souvenir de victoire (Sion, vainqueur de la Coupe suisse de football). Fêtes familiales : mariages. Festivités



politiques : réception d'un bourgeois d'honneur ou d'un Grand Baillif. Fêtes religieuses : consécration d'une chapelle ou première messe. Ce genre d'étiquette



est particulièrement difficile à collectionner, parce qu'il est lié à un événement unique, souvent de caractère privé et restreint.

GRAPPE

Sans elle, il n'y a pas de vin. Il n'est, dès lors, pas étonnant de la rencontrer fréquemment. Par sa forme, elle est un



habillement original. Par ses symboles qu'elle renferme, elle permet de nombreuses et riches interprétations. Un imagier s'est inspiré de l'Ancien Testament pour représenter la grappe



de Canaan qui laisse espérer, par ses dimensions, un vin généreux. Bernard Wyder.

BIÉLER

cet oublié

Texte Bernard Wyder

Photos Editions Marendaz, Lutry

S'il est un peintre à qui le Valais doit beaucoup, c'est bien Ernest Biéler. Malheureusement, dans le flot des expositions et des publications, toujours plus nombreuses, qui voient le jour dans notre canton, aucune place n'était faite à celui qui fut pourtant le fondateur et l'âme de l'Ecole de Savièse. Une remarquable monographie, parue aux Editions Marendaz à Lutry, vient combler de fort heureuse façon cette incompréhensible lacune.

Bien que Vaudois de naissance — il est né à Rolle, le 31 juillet 1863 — Biéler passe en compagnie du Genevois Edouard Vallet pour le peintre valaisan par excellence. C'est en 1884 déjà qu'il découvre Savièse, sur les recommandations de Raphaël Ritz. La séduction est totale, instantanée. C'est là qu'il trouvera la source d'inspiration durable pour son œuvre artistique, puisque l'artiste y sera fidèle soixante-quatre ans durant. En 1900, Biéler fait construire un atelier, qui deviendra bientôt le rendez-vous de ses amis artistes et écrivains ; son dernier séjour valaisan date d'avril 1948, deux mois avant qu'il ne meure.

Pour traduire comme il l'entendait les sujets valaisans, le peintre met au point une technique proche de celle des primitifs : la tempera. Les thèmes saviésans et évolénards, que l'artiste traite de préférence, sont



Autoportrait (1911), tempera

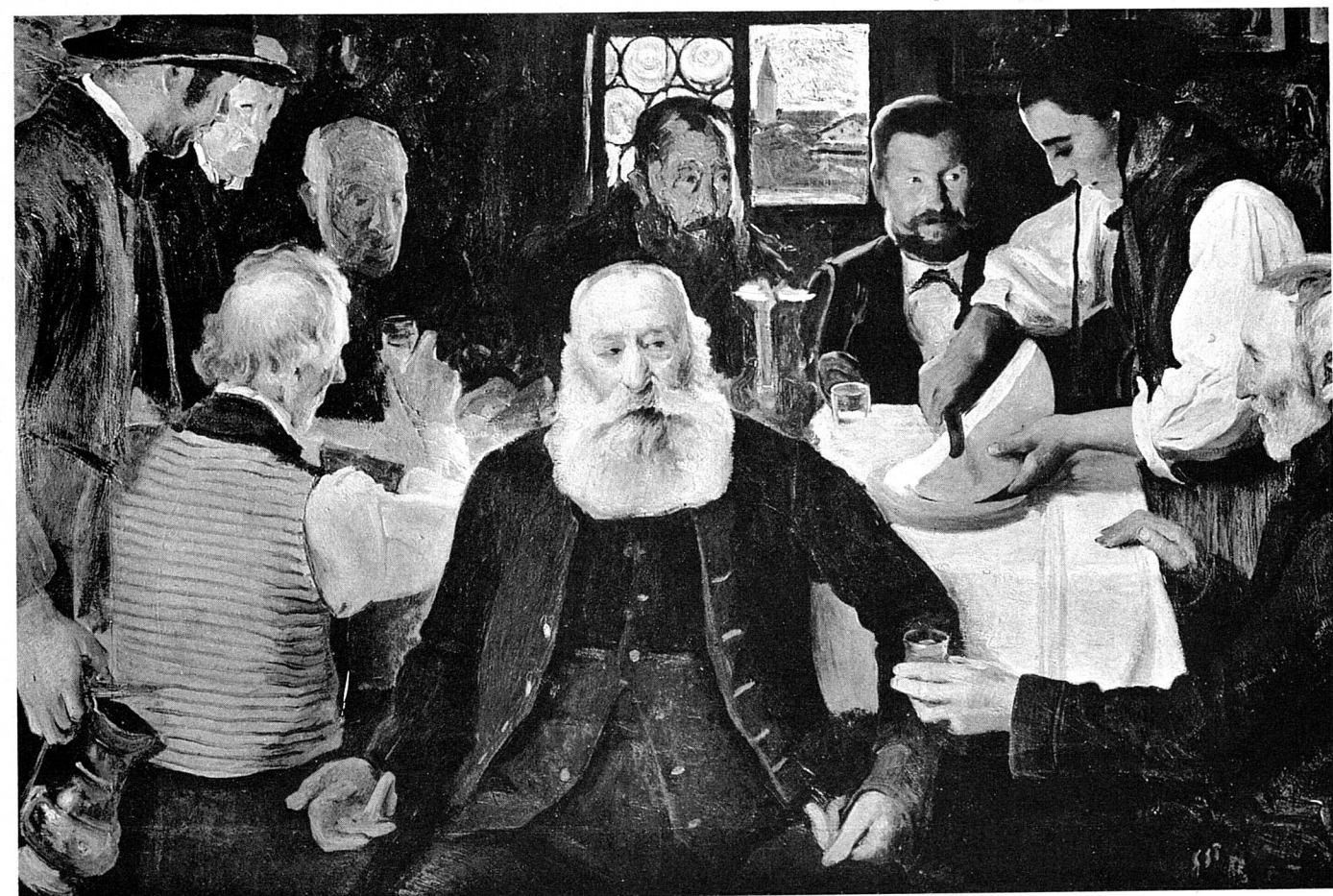
Les charges (1903), gravure sur bois de fil





Femmes allant à la messe (vers 1910), tempera

Les comptes de l'alpage ou la raclette (1903), huile sur toile



d'une telle authenticité que Biéler sent le besoin de les rendre selon un langage approprié et original. Bien intégré dans son village d'adoption, l'artiste, après avoir réalisé le chemin de croix en mosaïque et les vitraux de l'église de Saint-Germain, sera nommé bourgeois d'honneur de Savièse, en 1934. Le Valais lui fait un honneur insigne en lui confiant la décoration de la salle de son Parlement. Biéler y représentera, en une vaste fresque, l'entrée du Valais dans la Confédération.

On le voit, les liens entre Biéler et le Valais sont tels qu'ils justifient l'intérêt que les collectionneurs valaisans ont toujours apporté à l'œuvre du peintre de Savièse. Aussi le livre que l'historien d'art lausannois



La fille de Laurent, tempera



Maurice Jean-Petit-Matile consacre à Biéler vient à son heure.

« Les critiques écoutés s'arrogeaient le droit de condamner sans appel les œuvres trop fidèles à l'optique réaliste. Biéler, comme bien d'autres, a souffert de cette exclusive. » Cette réflexion de l'auteur explique le sort réservé à l'œuvre d'un peintre que l'on redécouvre aujourd'hui et que l'on se met à apprécier avec d'autres critères... plus favorables. (Une exposition est en préparation, qui sera montrée au Manoir de Martigny). Le livre récemment paru en constitue une excellente introduction. Il prend la succession de celui de Manson, édité il y a quarante ans et aujourd'hui introuvable. Il apporte, par le choix et la qualité des reproductions ainsi que par l'abondance de la couleur, une documentation riche et nouvelle sur l'œuvre de Biéler. Il fait surtout une place importante au texte, rédigé de façon claire et précise par le meilleur connaisseur de Biéler. Toutes ces qualités font du livre paru aux Editions Marendaz un ouvrage qui doit trouver sa place dans la bibliothèque de tout Valaisan.

Bernard Wyder.

Les cardeuses de lin (avant 1910), aquarelle

Le chanoine Gabriel Pont

l'homme l'écrivain

Avec de grands yeux d'enfant, il promène sa barbe et sa cape au vent. On a l'âme à pleurer, il parle, et on éclate de rire... Miracle de la spontanéité et de l'humour, les vertus mal-aimées de notre civilisation moderne. Le prêtre, c'est-à-dire l'homme — car peut-on et doit-on les dissocier ? — rayonne de bonté et de bonheur. La Foi. L'Amour. La bienveillance et l'intelligence indissolublement liées. La force d'un équilibre intérieur fabuleusement communicatif.

Humain, le chanoine Gabriel Pont — aujourd'hui recteur de la paroisse Saint-Michel, à Martigny, hier aumônier de barrages — l'est jusqu'à la moelle. Il ne vit pas en dehors des réalités. Il ne se confine pas à un pays ou à une idée. Valaisan et universel : deux étiquettes qui ne sont pas nécessairement incompatibles.

Le mystique, le poète vit en symbiose avec la peinture. En exergue à « Couleurs de vie »¹ il a cité Léonard de Vinci :

*La poésie est une peinture
qui se sent
au lieu de se voir.*

Il faut voir et entendre le respect et l'amitié qu'il éprouve pour les peintres et leur œuvre. En somme, Gabriel Pont pourrait écrire en solitaire et poursuivre son bonhomme de chemin, sans se soucier d'une éventuelle illustration de ses textes. Ce serait plus facile, plus confortable, plus « glorieux »... et plus égoïste ! On ne parlerait que de l'auteur du livre.

Mais l'expression picturale, avec ses teintes, ses lignes, ses formes, tout ce qu'elle montre et cache, tout ce qu'elle pressent, le fascine et l'inspire : le Christ sanguinolent et puissant de Jeanclaude Rouiller, le compagnon de la première heure, le cortège d'ois de Mizette Putallaz, le petit village de Pierre Loyer... bref, toutes les œuvres de « Couleurs de vie ». Il suffit d'un bouquet de fleurs, d'un visage, d'une lumière, d'une expression — mais pas n'importe lesquels — pour qu'un dialogue, magique et naturel, s'instaure entre les artistes et le poète, entre les mots et les couleurs. Au-delà des différences de style et des écoles de peinture, Gabriel Pont appréhende les œuvres qu'il a aimées et continue d'aimer. Communion. Partage réel puisqu'il nous les laisse, ces trésors.

Le poème révèle une œuvre parfois hermétique. L'illumine. Lui donne vie et couleurs.

* * *

Dans « La pierre de l'arc »², l'écrivain poursuit son dialogue avec la peinture. L'artiste-peintre Suzanne Auber a illustré cette ballade lyrique. Avec éclat. Oui, ce livre vous empoigne. Par la musique des mots de Gabriel Pont, qui coulent, comme une source :

*Les vagues de torture se calmèrent
comme les eaux de vacluse
qui dansent entre les rocs sauvages...*

Par la violence et la tendresse (ou est-ce pareil ?) des « illuminations » de Suzanne Auber — pour reprendre l'expression de Philippe Soupault. Par la beauté du livre aussi. Par la présence de Pétrarque, enfin. Un Pétrarque qui nous rappelle souvent Rimbaud.

*L'amour, le vrai
le pur amour
est cet air de musique.*

Air de musique comme on n'en écoute pas tous les jours. Car musique née de l'accord entre deux formes de langage, deux talents et deux voix. A réentendre.

* * *

Avec « L'étoile rouge »³, magistralement illustrée par Jeanclaude Rouiller, changement de décor et d'époque. Gabriel Pont, l'amoureux des beaux-arts, est aussi passionné d'histoire. Un jour, à Jérusalem, le voilà près du tombeau où repose, depuis 1918, Elisabeth Féodorovna, Grande-Duchesse de Russie. Un destin pas comme les autres qui l'intrigue et le poursuit jusqu'en Valais. L'épouse du Grand-Duc Serge, sœur de l'Impératrice Alexandra, abbesse du couvent Marthe et Marie de Moscou, est une « révolutionnaire » qui bouleverse par son courage. « Une très grande dame ». Elle ne craint pas de s'opposer au régime tsariste en décadence, de dénoncer les manœuvres de Raspoutine — le maléfique. Elle sera assommée à coups de bâton et jetée dans un puits de mine, près de l'Oural, elle qui soignait les cancéreux et les malades que personne ne voulait ; elle qui dormait sur un lit de trois planches...

C'est un chapitre de l'histoire russe méconnu et mal connu que Gabriel Pont nous révèle dans sa pièce de théâtre. Car il s'agit bien d'une œu-

vre de théâtre, les faits historiques sont rigoureusement exacts. Gabriel Pont a fait le voyage à Moscou pour vérifier certaines assertions.

Le destin d'Elisabeth Féodorovna et de Raspoutine ont inspiré Jeanclaude Rouiller, lui aussi. Son « Etoile rouge » éclate parmi les dômes moscovites. Au-delà, humble et impériale, la Grande-Duchesse « qui ne vivait que par les autres » et diabolique et ténébreux, Raspoutine, comme on l'imaginait...

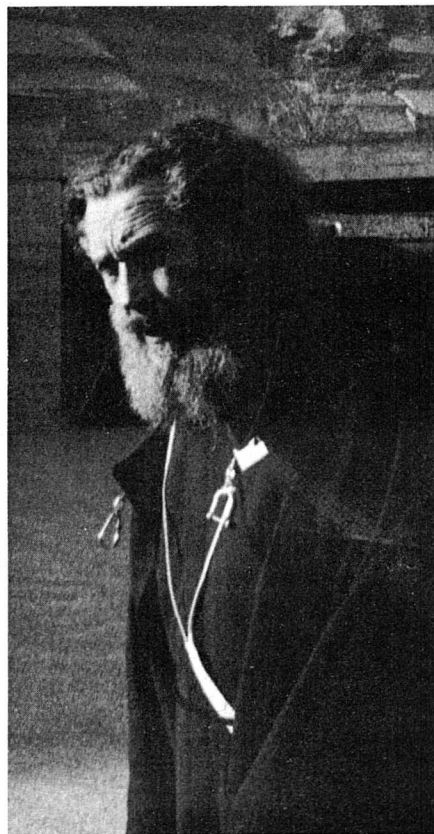
De Jérusalem à Martigny, via Moscou, Gabriel Pont nous a rappelé qu'« une étoile solitaire, une seule, entre ciel et terre, est une grande lumière ».


Gilberte Favre.

¹ Edition Château Ravire avec des reproductions d'œuvres d'Andenmatten, Auber, Chavaz, Duruz, Fornage, Gaillard, Gay, Loyer, Menge, Messerli, Monnier, Müssler, Palézieux, Putallaz, Reinell, Rosset, Rouiller.

² Album d'art, illustré par Suzanne Auber, Edition Château Ravire.

³ Illustré par Jeanclaude Rouiller, préface de Corinna Bille, Edition Château Ravire.





lettre du lèman

Je crois avoir dit le dépit engendré, il y a peu, par la prise de possession d'un établissement public qui affichait son attachement publicitaire au major Davel. Le nouveau propriétaire venait de loin, de cet Orient qui se veut extrême. On s'était fait, à Lausanne, à cette tentative, à cette orientation et les songe-creux restaient indifférents au changement d'étiquette.

Je n'ai franchi qu'une fois le seuil de ce restaurant et ce fut l'ultime, celle qui me fit penser à l'instabilité des besoins détersifs, à l'office ou à table.

La porte est close qui s'ouvrit largement, paraît-il, à l'appel d'ingrédients interdits. Les milieux autorisés en diront davantage que le profane que je suis.

Mais, est-il vrai que celle qu'on appelait « La Belle Inconnue » et qui auréolait le major Davel, est-il exact qu'elle était devenue l'héroïne d'esprits affalés ?

* * *

Dans les rues de la capitale vaudoise s'affiche, toutes pancartes au vent d'en-là, l'amour de la pizza. Pizzeria par-ci, pizzeria par-là... Que sont devenus les restaurateurs qui tenaient le couteau de cuisine par le manche ? Retirés des affaires, comme le directeur de l'Hôtel Alexandra dont tant de Lausannois déplorent la disparition ? Ou à la recherche d'autres pintes ?

C'était leur droit et c'est aussi celui des assureurs, des banquiers, ou simplement des promoteurs qui jouent des coudes et dont l'insistance est bigrement visible. Ces promoteurs ne sont pas forcément pour le progrès édilitaire. Des édifices sont condamnés à disparaître ; ils ne « rendent » pas assez. Qu'importent l'histoire d'un lieu, la chaleur des lignes, la valeur d'un style ? La machine défonce ce qui ne nous semblait pas absolument inopportun. On fait place, en la capitale et en d'autres cités, aux peinturages, aux empâtements qui paraissent autant de barbouillages. Aujourd'hui, la mécanique tend au strappage et le passant est pris à la gorge.

Mais une de ces pizzerias s'est installée dans les locaux du Café Vaudois, proche de la Riponne, où les radicaux ouvraient toutes grandes les portes du Cercle démocratique.

Qu'en est-il aujourd'hui ?

Nous ferons un saut dans ces parages où évoluèrent des élus de choix, des Vallotton (Henry), des Porchet, des Perret (Paul), des Rochat (Pierre), des Hirzel, des Pei-

trequin et bien d'autres frères d'armes, tout verts d'espérance ou pâles d'amertume, au gré d'électeurs indécis. Une enseigne qui a plus de sonorité que de bon goût couvra la vitrine de l'établissement : « Le Borsalino »... Chapeau...

* * *

Tout n'est pas à ce point et à ce prix rénové et saboté, Dieu merci ! En compagnie de quelques amis, nous avons confié au MOB (un sigle qui se passe de commentaires) le soin de nous hisser au Pays-d'Enhaut. Le lac était en forme et la montagne étalait ses contours. Dans le train qui se faufilait dans une nature épanouie, comme on dit dans les compositions scolaires, un voisin savourait l'étalage exotique d'un magazine voué aux antipodes, avec un fourmillement de créatures qui n'avaient rien à cacher ; il méconnaissait, le malheureux, l'embrasement de la forêt qui se refusait à croire à l'approche de l'hiver. Le Pays-d'Enhaut ne s'endort pas. Les chalets poussent, en amont et en aval de Château-d'Œx, et nous allions visiter celui qui se contente du singulier, en lettres capitales, et qui est une « fromagerie de montagne sur feu de bois » dont le conseiller municipal Marcel Lenoir nous fit les honneurs parfumés. Les rebibes ont du bon ; ce qu'elles ont de meilleur se livra sans rechigner, entre le pouce et l'index, au bon goût des hôtes du « Chalet ». Comme on se sent bien, à mille mètres d'altitude, à la hauteur de tous les appétits !

P. Lattin



POTINS VALAISANS

Lettre à mon ami Fabien, Valaisan émigré

Mon cher,

Le jour de la Toussaint, s'il est celui de nos morts, est aussi celui des rencontres rares au lieu même où nous finirons tous par y laisser nos corps.

« Souviens-toi, homme, que tu es poussière et que tu retourneras en poussière ».

Tu sais cela.

Et voici que quelqu'un, là, m'interpelle :

— Qu'est-ce qu'« ils » vont faire sans vous, dans cette ville que vous présidez depuis si longtemps ?

— Merci pour le compliment, cher monsieur. Mais savez-vous que les cimetières sont les endroits où l'on trouve le plus de gens irremplaçables ? Et pourtant remplacés tout de même, ainsi que tu t'en rendras compte lorsque les élections seront terminées.

Ce qu'il y a de bien, d'ailleurs, c'est que jamais personne n'est absolument semblable à un autre. Les départs, ça fait donc du vide pour laisser passer de l'air nouveau.

Donc fin d'un règne pour le partant et début pour l'arrivant.

Je n'en pourrai que mieux te consacrer mes lettres mensuelles, en observateur plus détendu de cette vie de tous les jours dont il faut éliminer la grisaille pour ne voir que les traits de lumière ou au moins les occasions d'en plaisanter.

Si j'avais les moyens de m'acheter une ancienne bâtisse pouvant servir de séminaire pour laïcs, j'essaierais, à l'instar de ce qui se pratique non loin d'ici à un autre niveau, de créer une sorte d'Etat ou de communauté parallèle.

J'invoquerais le retour aux institutions de cet âge dit « moyen » qui était l'âge d'or des seigneurs régnant sur de dévoués sujets.

Je supprimerais ces encombrantes pratiques électorales issues de concepts éculés qui ont nom liberté, égalité, fraternité et démocratie pour instaurer, parallèlement toujours, une société nouvelle dont je détiendrais, selon ma propre volonté, le commandement autoritaire et incontesté.

Je suis sûr que je trouverais des adeptes en grand nombre, parmi ceux à qui on a inculqué l'amour de l'ordre, ainsi que les moyens financiers suffisants en tapant aux bonnes portes, celles derrière lesquelles habitent les nostalgiques du bon vieux temps du bâton ou de l'épée.

Et si jamais, du côté des officiels, on me rappelait à l'ordre, j'irais leur expliquer mon désir de conciliation, à la condition bien sûr qu'ils entrent dans mes vues et se rallient à ma conception de la société.

En attendant je formerais ma propre armée, ma propre police, prêtes à fonctionner au jour J.

... Après tout, sais-tu que les révolutions, ça a toujours commencé comme ça ?

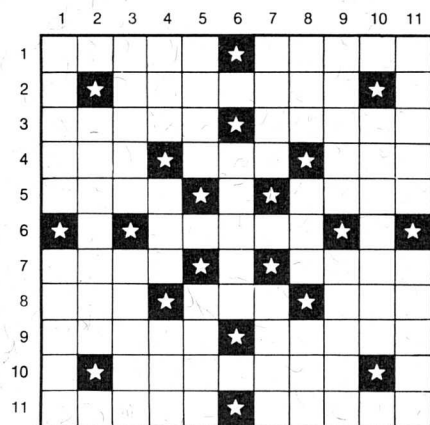
Mais je ne vais pas rester plus longtemps sur ce rêve fou-fou puisque je n'ai pas les moyens d'acheter la bâtisse !

Et puis, vois-tu, la démocratie c'est quand même entré dans les mœurs, chez les laïcs, et l'on ne pourrait plus les priver de leurs distractions quadriennales qui les aident à passer l'hiver. Le crayon est une arme plus puissante que l'épée d'autrefois.

Bien à toi.



par Eugène Gex



Horizontalement

1. Ceux de porc peuvent se préparer au madère. - Pâtisserie, elle se compose de lait, de farine, d'œufs. 2. Qualifie le sang appauvri en oxygène. 3. Ouvrage d'un habitué des jeux de Saxon. - Trépas. 4. Brame. - Gourmande originelle. - Lettre grecque. 5. Se dit d'un fil qui n'a pas été lavé. - Le milieu du rasoir. 6. Après les repas, au restaurant. 7. Parfume parfois l'apéritif. - Pronom. 8. Encore cette grecque ! - Pronom. - Un peu de miel. 9. Se servent dans nos cafés. - Première partie d'un petit hors-d'œuvre servi avec l'apéritif. 10. Dans le nom d'un brillant gastronome. 11. Abondantes transpirations. - Doublement agréable lorsqu'elle est gastronomique.

Verticalement

1. On en fait, en Valais, une eau-de-vie remarquable. - Homère et ses semblables. 2. On le fait au vin qui a un dépôt. 3. S'emploie en l'absence d'une machine à laver la vaisselle. - Une brève et une longue. 4. Une des formes du dieu latin. - Vont souvent avec les autres. - Une colère bien passée de mode. 5. Sa ligne joint l'arme à son objectif au moment du tir. - Déesse du mariage. 6. Officier de bouche du Grand Condé. 7. Laisse. - Délicieux avec la choucroute. 8. Plante officinale. - Diastase. - Le joueur qui a perdu l'est. 9. Ceux de table ne sont pas plus recommandables que les autres. - On dit aussi Ta-Lien. 10. Désignent parfois la classe d'un restaurant. 11. Vaut trois points. - Exhausse.

TRIPTYQUE DANS LE VIEUX-PAYS

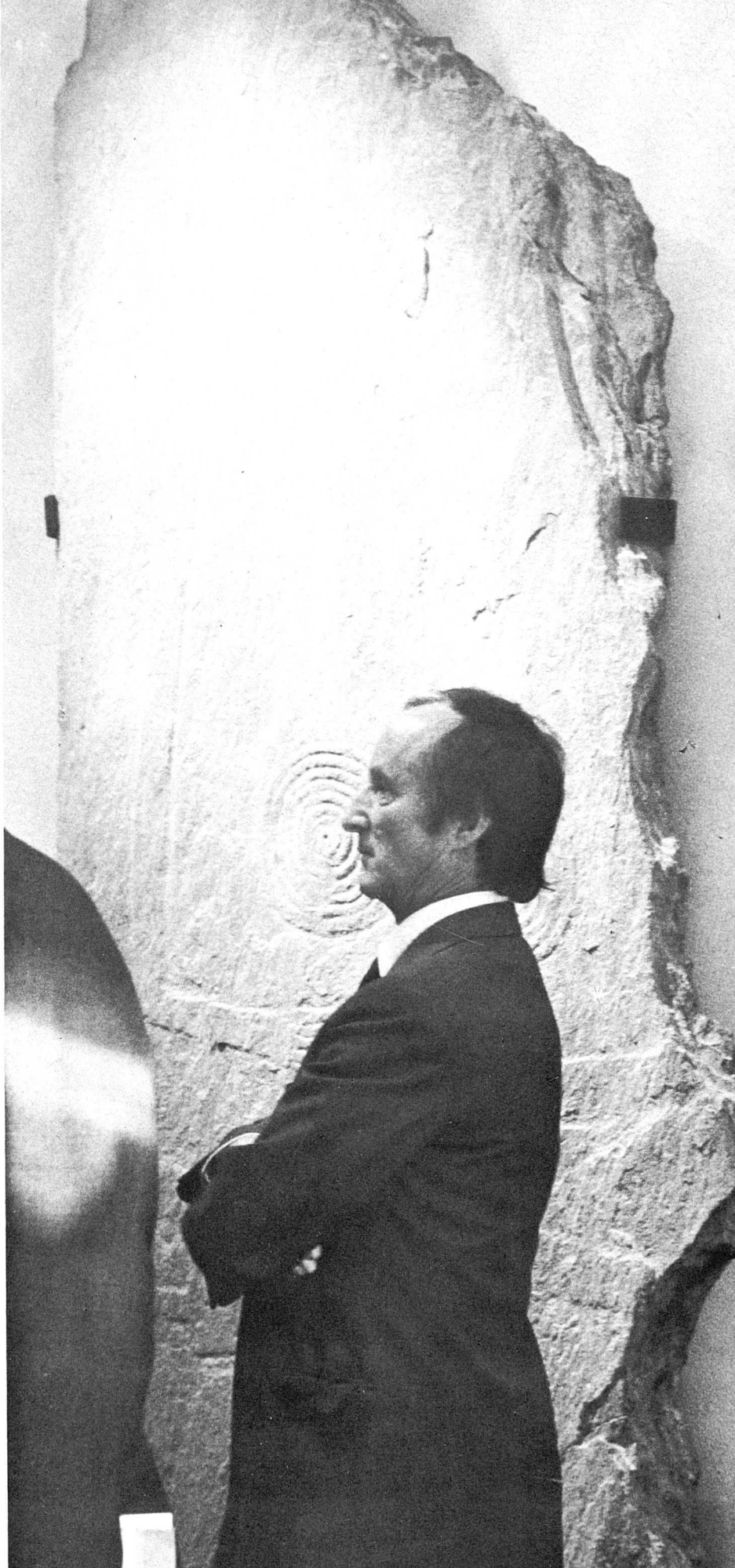
Triple manifestation dans l'antique capitale valaisanne où l'on fêtait ensemble le nouveau Musée cantonal, les vitraux du palais du Gouvernement et la collection Guigoz.

Le Valais n'a pas fini de célébrer son entrée dans la Confédération malgré ses éternels soubresauts d'autonomie.

A l'heure du cent cinquantième anniversaire, en effet, les Etats confédérés, dans un geste princier, décidaient d'offrir à leurs amis du Vieux-Pays cette série de vitraux qui orne la couverture du présent numéro. Ces vitraux sont aujourd'hui posés et il était normal qu'on les arrosât.

D'une pierre archéologique deux coups, le canton fêta ce même jour l'ouverture de son nouveau musée et la présentation officielle au public de l'étonnante collection de verres et pièces antiques offerte à son canton par l'industriel Edouard Guigoz mort au Tessin.

On a parlé à ce propos du « fabuleux testament ». Il est vrai que celui-ci fait songer aux contes des Mille et une nuits. Cette collection comprend plus de trois mille cinq cents pièces, soit des verres et vases antiques dont l'origine remonte le cours du temps, façonnés, qu'ils furent, plusieurs siècles avant notre ère, en Orient et dans tout le bassin méditerranéen, de l'Egypte à la Syrie, de Chypre





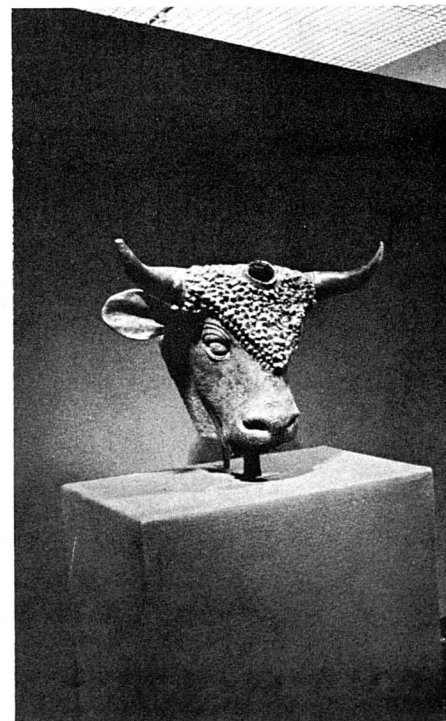
M. Antoine Zufferey, président du Conseil d'Etat, inaugure les vitraux du palais du Gouvernement

à Patmos. A cela s'ajoutent des lampes à huile, des céramiques, flacons de parfum, ancres de bateau ou amphores.

Ce trésor unique au monde a trouvé place dans le nouveau Musée cantonal où furent disposés également des témoins fascinants du passé valaisan, de la tête de taureau d'Octodure aux bronzes des dieux grecs, des haches de guerre aux gobelets en pierre ollaire. Des stèles géantes aux fins bracelets datant d'un millénaire et plus, le tout découvert lors des fouilles de Sion, Martigny, Riddes, Venthône, Saillon et ailleurs.

Les plus hautes personnalités du pays — descendues ou non de la cuisse de Jupiter — fêtèrent ce triple événement en savourant le fruit de la vigne plantée ici par les Romains ; et cela dans des coupes en onyx où Cléopâtre et Antoine avaient peut-être mêlé leurs lèvres !

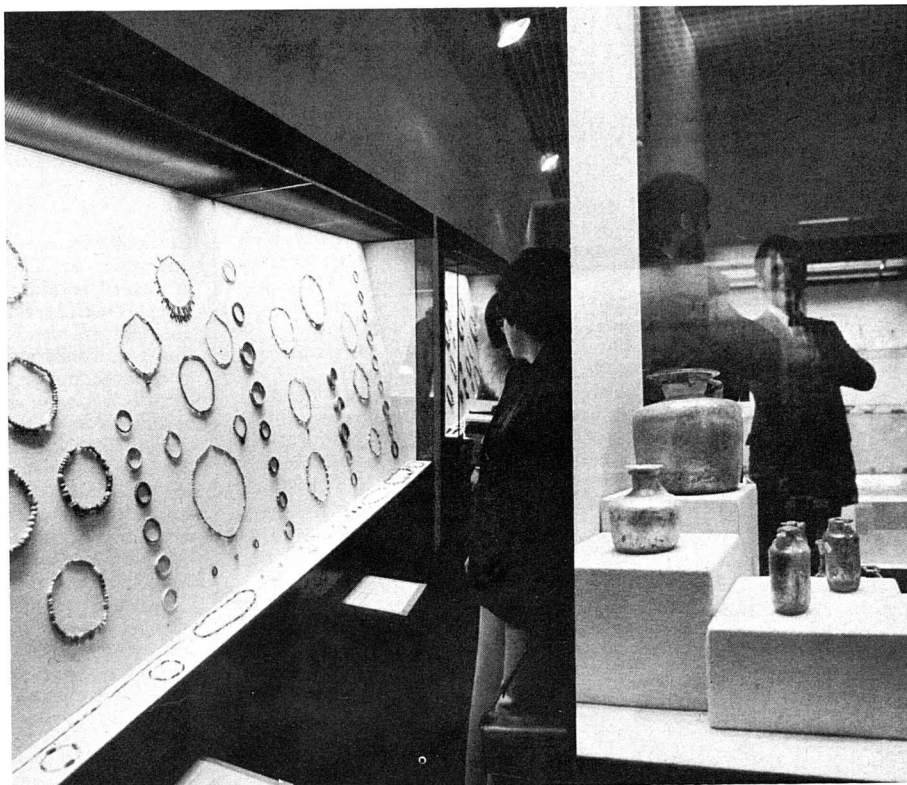
Pascal Thurru.



Quelques splendides fragments de statues en bronze trouvés à Martigny ; à droite, les stèles du Petit-Chasseur (vers 2300 av. J.-C.) enfin mises en valeur

Des trésors au nouveau Musée archéologique : une collection de bracelets et colliers et quelques pièces de la donation Guigoz

M. Olivier Dubuis, archéologue cantonal



Un trésor à Tous-Vents, nouvelle caverne d'Ali Baba

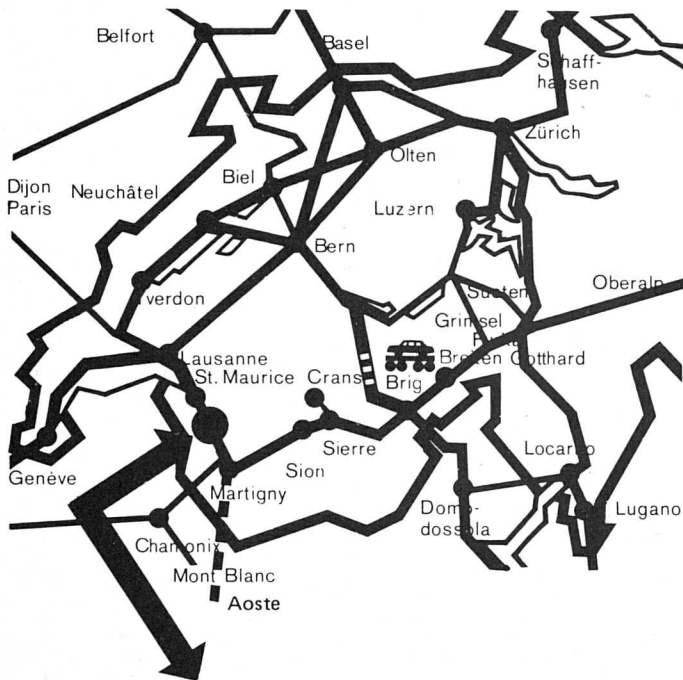


Le tunnel oublié

Nous publions ci-dessous une lettre émanant de la Commission d'information de la Société italo-suisse pour l'exploitation du tunnel du Grand-Saint-Bernard à Lausanne. Nous souscrivons entièrement à ses remarques et suggestions et complétons bien volontiers (en pointillé) la carte synoptique incriminée, tronquée en effet de l'important axe nord-sud.

du Grand-Saint-Bernard n'est pas comprise ; il tient compte cependant du tracé Martigny-Chamonix-Tunnel du Mont-Blanc qui lui également n'est pas un secteur du réseau des autoroutes nationales.

Nous vous suggérons donc, si cette carte est encore utilisable à l'avenir, de la compléter par l'important axe du Grand-Saint-Bernard auquel du reste, nous le reconnaissons avec plaisir, votre journal consacre fré-



Rédaction de « Treize Etoiles »
Avenue de la Gare 19
1920 Martigny 1

Le 6 septembre 1976.

Messieurs,

En parcourant le numéro de mai 1976 de votre journal, nous avons noté avec intérêt l'article intitulé « Naissance d'un vieux village » et souhaitons que le projet séduisant qui est décrit puisse être un jour réalisé.

A la page 23 figurent deux cartes ; si celle de gauche fait ressortir très nettement l'importance du trafic par le Grand-Saint-Bernard, celle de droite ignore la route Martigny-Tunnel du Grand-Saint-Bernard-Aoste, alors que celle du Tunnel du Mont-Blanc y figure. Il est vrai que ce schéma est basé sur celui du réseau autoroutier suisse dans lequel la route

quemment des articles et des illustrations.

Veuillez croire, Messieurs, à nos sentiments les meilleurs.

Commission d'information :
Le président : R. Campiche.

Prix d'avant-saison

Préparer sa saison de ski en joyeuse compagnie à des prix très accessibles, voilà qui est facile en Suisse où un nombre croissant de stations proposent des cours de ski d'avant-saison au mois de décembre. Les forfaits, à partir de Fr. 400.— environ, comprennent six ou sept nuits en hôtel avec demi-pension, l'abonnement libre-parcours sur les installations et des cours de ski alpin ou nordique.

Les cours de ski de l'Association des écoles suisses de ski se dérouleront cette année à

Crans-Montana du 14 au 18 décembre. Le Valais propose des cours de godille à Bettmeralp (11-18.12) où l'on enseigne par ailleurs le ski artistique, à Riederalp (12-19.12) avec notamment une semaine de ski acrobatique sous la direction d'Art Furrer, à Saas-Fee (11-18.12) et à Zermatt (20.11-17.12).

On peut aussi s'inscrire aux cours de fond et de randonnées dans les stations suivantes : Bettmeralp, Grächen, Riederalp, Saas-Fee et Zermatt.

Les non-skieurs jouissent d'une réduction sur le prix du forfait dans la plupart des stations. Loèche-les-Bains (5-9.12) offre en sus l'usage de ses bains thermaux.

Manifestations

6 : Martigny, traditionnelle foire au lard.

13 : Ardon, exposition du peintre Albert Chavaz (Galerie des Vignes, jusqu'au 4 décembre).

31 : Grächen et Saint-Nicolas, chants du Nouvel-An. Dans les stations, descentes aux flambeaux.

Dans la ligne des Ritz

L'un des personnages les plus prestigieux de l'hôtellerie valaisanne, M. Johannes Stöpfer (photo page suivante) vient de fêter ses quatre-vingts ans. Originaire de Baltschieder, M. Stöpfer voulait tout d'abord être instituteur. Il termina son Ecole normale à Sion puis passa un été comme secrétaire au Zermatterhof pour se faire un peu d'argent de poche. Ce fut le coup de foudre. Il décida de se lancer dans l'hôtellerie. Il fréquenta l'école de

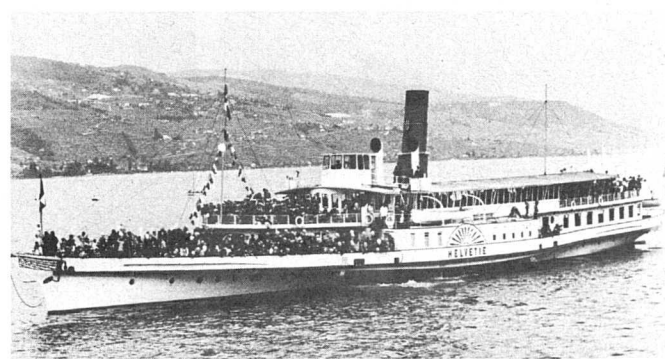
Lausanne, courut les grands hôtels étrangers et se trouva un beau jour directeur du Zermatterhof, ce fleuron de l'hôtellerie helvétique. Ce beau jour dura quarante ans !

L'« Helvétie » à cinquante ans

Lancée le 4 mars 1926, avec cinq mois de retard sur le programme établi, l'« Helvétie » est sortie pour la première fois le 1er juillet pour les essais. Au nombre de vingt et un, au lieu de trois habituellement, ces essais ont été fort laborieux et ont nécessité la consommation de 45 500 kg. de charbon à Fr. 44.25 la tonne.

Le bateau ayant subi les examens fédéraux le 17 août, il a pu être inauguré avec le cérémonial habituel le 21 août, bien que pas encore terminé, et ce n'est que le 31 août qu'il est entré en service pour la première fois de Lausanne à Genève. En rentrant au chantier, ses condenseurs ont été mis à mal par l'absorption d'herbes ; il fallut remettre le bateau sur le dock et ce n'est que le 15 septembre qu'il put ressortir.

En prévoyant et acceptant un nouveau type de machines, la C.G.N. admettait le risque d'une mise au point plus laborieuse. Aussi n'est-ce qu'en juin 1927 que l'« Helvétie » put réellement entrer en service. Cinquante ans plus tard, en 1977, elle doit ressortir motorisée. Espérons que cela ira avec moins de difficultés et que dès le mois de juin elle pourra naviguer à nouveau régulièrement, pour le plus grand plaisir des amateurs de ce fleuron de la marine lémanique.



UNSERE KURORTE MELDEN



Zermatt

Wie wird man ein Pionier? Johannes Stöpfer, der am 24. Oktober 1896 in Baltschieder geboren wurde, konnte darauf antworten, obwohl nicht er sich die Bezeichnung Pionier zulegte sondern die Entwicklung sie ihm gab.

Ursprünglich zum Lehrer ausgebildet und in Zermatt im Amt, nahm er während der Sommersaison (der stellenlosen Zeit eines Lehrers) des Jahres 1921 die Stelle eines Sekretärs im Hotel Zermatterhof an. Es gehörte der Burgerschaft. Die Tätigkeit wurde für sein ganzes Leben entscheidend. Johann Stöpfer selbst ging noch einmal zur Schule, holte sich in der Hotelfachschule in Lausanne das nötige Rüstzeug und erweiterte seine Sprachkenntnisse in England, Nizza und Florenz.

So ausgestattet, war Johann Stöpfer der rechte Mann, den die Zermatter Burgerschaft für das umgebaute und erweiterte Hotel Zermatterhof 1929 zum Direktor wählte. Erstmals wurde der Ganzjahresbetrieb aufgenommen.

Johann Stöpfer wurden zugleich die übrigen der Zermatter Burgerschaft gehörenden Gastbetriebe unterstellt.

Unter seiner Führung errang das Hotel Zermatterhof international den Ruf eines Erstklasshotels.

Einundzwanzig Jahre lang — bis 1969 — stellte Johann Stöpfer seine Kraft und seine Kenntnisse in den Dienst der Hotellerie und damit des Tourismus.

Er präsierte in dieser Zeit zehn Jahre den Hotelierverein

Zermatt, dessen Ehrenpräsident er heute ist, war seit 1929 Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins Zermatt und vertrat drei Jahre lang die Region Wallis im Zentralvorstand des Schweizerischen Hoteliervereins. Schon im Ruhestand, wurde er 1972 zum Chevalier des gastronomischen Clubs Prosper Montagné diplomiert. Der Pionier Johann Stöpfer verfolgt die internationale und speziell die Zermatter Hotellerie von seinem Familienbetrieb Tenne aus, den er sich mit seiner Frau Cécile Inderbinen aus Zermatt, die ihm sechs Kinder schenkte, aufbaute, mit wachem Interesse.

Gastgewerbe Goms

Das Goms mit seinen vielen kleinen reizvollen Orten hat es sich in seinem auf den Tourismus ausgerichteten Gastgewerbe schon seit längerem zur Selbstverständlichkeit gemacht, gemeinsam zu werben. Man denkt regional. Eine frühe Passöffnung, wie sie in diesem Jahr möglich war, verlängert die Saison im Tal, wofür man dankbar ist. Ein Tisch-Set mit einer Auflage von rund 300 000 Stück als Aktion des Gommer Gastgewerbes soll für den Namen Goms werben, das auf seine Art bereits die Bergsteigerschule Fiesch tut.

Saas-Fee

Der Umbau der Gondelbahn nach Spielboden ist vollendet. Wo bisher die grauen Doppelgondeln schaukelten, hängen nun Kabinen in rotgrauer Farbe. Aber wenn es nur um die Farbe gegangen wäre! Hatten die bisherigen Gondeln eine stündliche Förderleistung von 400 Personen, so bringen es die neuen Kabinen auf 860 Personen in der Stunde. Es handelt sich aber auch um Viererkabinen, wie bei den alten. Es ist die Antriebsleistung, die verstärkt und damit verdoppelt wurde. Die Inbetriebnahme ist auf Saisonbeginn Mitte Dezember vorgesehen. Die neuen Kabinen wurden bereits Ende September installiert. Damit präsentiert sich des Gletscherdorf's älteste Luftseilbahn im neuen Kleid. Sie wurde vor dreiundzwanzig Jahren eröffnet.

Wilhelm Tell College in Lax

Englisch wird die offizielle Sprache von Meyers Alpiner Privatschule sein, die — wie die Dinge gegenwärtig liegen — voraussichtlich in zwei Jahren, im Herbst 1978, ihren Betrieb aufnehmen kann. Ihr Standort ist in Lax, im Untergoms. Die Privatschule mit dem Namen Wilhelm Tell College bietet im Endesbau Platz für zweihundert Schüler, die hier eine möglichst breite Allgemeinbildung erlangen können. Die Schule soll folgende Typen anbieten: Orientierungsklassen (Allgemeinbildung), Gymnasium, Handels- und Wirtschaftsschule, Sprachschule, Haushaltungsschule, Werkunterrichtsschule, Sportschule. Angestrebt wird die eidg. Maturität. Nach Fachleuten, die im Verwaltungsrat der Privatschule Einsitz haben, wird die Schule von einer Gruppe Schweizer Aktionären getragen, insbesondere aus der Region, in der die Schule sich ansiedelt, sowie von Persönlichkeiten, die im Schulwesen aktiv tätig sind.

Nach Ansicht der Initianten wird der Bau des Wilhelm Tell College, um das sich ein ganzes Dorf gruppieren wird, nun in die Realisierungsphase treten können.

K.

Mit Beginn der Wintersaison stehen im Gletscherdorf auch zwei neue Skilifte zur Verfügung: Saas-Fee - Leeboden (Länge 670 m) und der Skilift Spielboden mit einer Länge von 250 m. Das im Verlaufe des Jahres abgebrannte Restaurant Spielboden ist von der Bürgergemeinde wieder aufgebaut und dazu vergrößert worden und wurde am 3. November 1976 für fünf Jahren verpachtet.

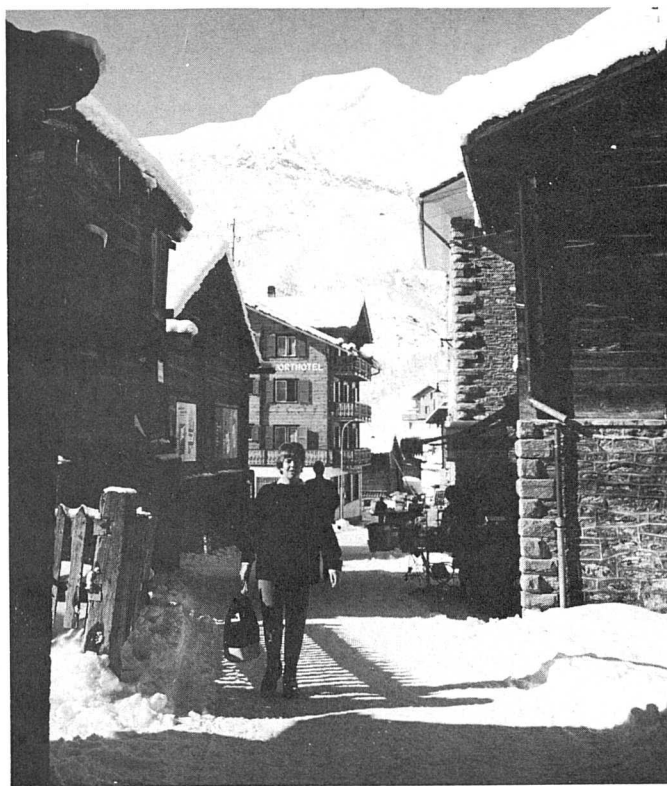
Bellwald

Auf Beginn der Wintersaison hin wird auch die neue Sesselbahn Bellwald-Richenen in Betrieb genommen. Bis anhin

verlief hier auf dem « Sonnenbalkon » des Mitteltgoms ein Skilift. Sonne ist etwas vom Wunderbarsten, doch wenn sie der manchmal von Petrus etwas knapp bemessenen Schneeeunterlage zu arg zusetzt, haben die Wintersportler und damit auch die Bellwalder das Nachsehen. Nun ist eine Sesselbahn installiert, die den Skifahrer in höhere Regionen portiert, ohne dass er das kostbare Weiss des Hanges arg strapazieren muss. Die Pro Unter- und Mitteltgoms hat damit eine Dienstleistung erbracht, die der Wintersportler und Wintergast gewiss zu honorieren weiss.

K.

Sicht von Saas-Fee auf Spielboden, Längfluh und Alphubel



Un 25 octobre au Bouveret

Sans jouer sur les mots, on ne pouvait pas dire que le « Neptune » ancré dans le port du Bouveret le 25 octobre dernier était en cale sèche. Huit cents bouteilles, avec autant d'appellations contrôlées, avaient pris éta-
lage dans les flancs dépous-
siérés de ce glorieux trans-
porteur de pierres lémani-
que.

C'était une manière très ori-
ginale d'informer la presse,
donc le public, sur l'infinité
variété et la haute qualité
des vins suisses, mais égale-
ment sur les difficultés de
leur écoulement.

Cette campagne, décidée par
le Conseil fédéral en mai
1976, comportait la diffu-
sion d'un journal trilingue,
tiré à 80 000 exemplaires
et adressé à tous les milieux
professionnels concernés, des
annonces et des émissions de
radio et de télévision desti-
nées à sensibiliser directe-
ment le consommateur.

Souhaitons que cette action
automnale, en lui faisant
découvrir les conditions par-
ticulières de la viticulture
suisse et leur influence sur
le prix des crus indigènes,
amènera du vin dans son
verre.

Et du meilleur ! Bo.

M. Frédéric Dubois, responsable de
la campagne d'information



Huit cents bouteilles dans la cale du « Neptune »



Le chansonnier Richard Clavier qui
a été l'animateur de cette journée

Le « Neptune » appareille dans le port
du Bouveret

Le directeur de l'Opav Venetz inspec-
te les trésors vigneux du « Neptune »



Une musicienne insolite

Souriante surprise pour cette petite Sédunoise de onze ans, Karine Bayard, qui reçut l'autre jour un diplôme de Tibor Varga et des organisateurs du festival international. La fillette aux doigts de fée, en effet, « fit des fleurs » lors d'un concert public donné dans le cadre du festival où elle remit à l'honneur du même coup un instrument dont l'origine se perd dans la gamme des temps, la cithare.

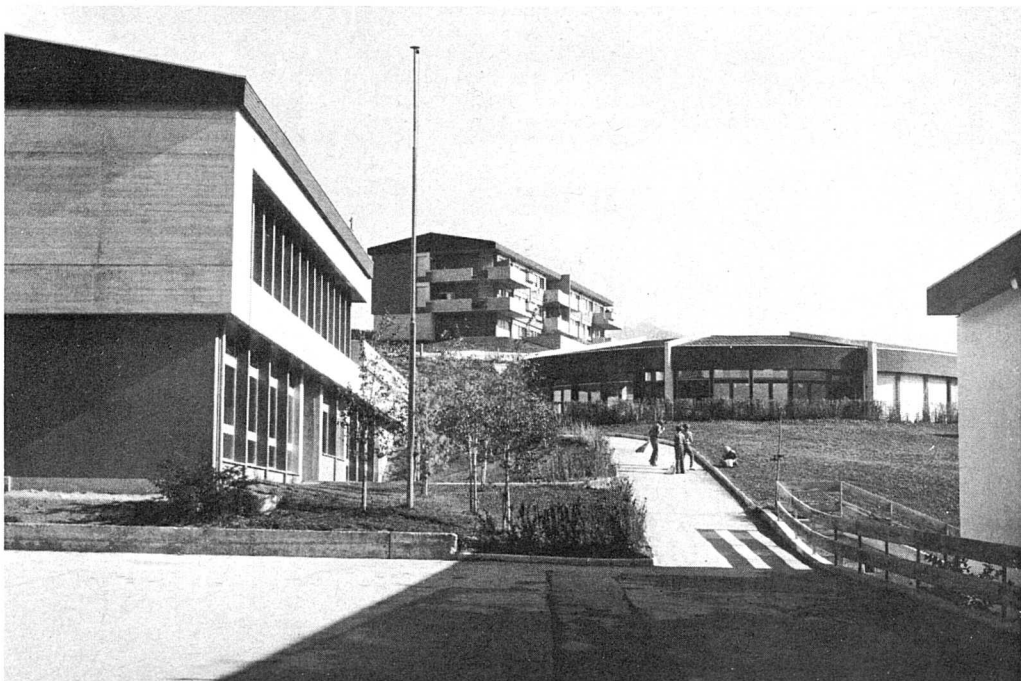


A la tête des officiers

C'est le major Albert Schmid, de Brigue, qui vient de prendre le relais du major Bernard Gaspoz à la présidence des officiers valaisans. Professeur à l'Ecole de commerce de Brigue, il commanda le bat. inf. 18 avant de passer à l'état-major du régiment.

Pour la jeunesse en difficulté

Le Valais vient d'inaugurer, tant du côté de Champlan où cette photo a été prise que du côté de Champsec, plusieurs bâtiments destinés à recevoir la jeunesse en difficulté. Ces bâtiments serviront notamment à l'ortho-pédagogie et au pré-apprentissage. Le tout s'intègre dans le complexe de Saint-Raphaël, du nom de l'institut créé sur le coteau dominant Sion, il y a trente ans déjà, par le Père Paul-Marie, ce franciscain au grand cœur qui songeait davantage aux laissés pour compte qu'à lui-même.



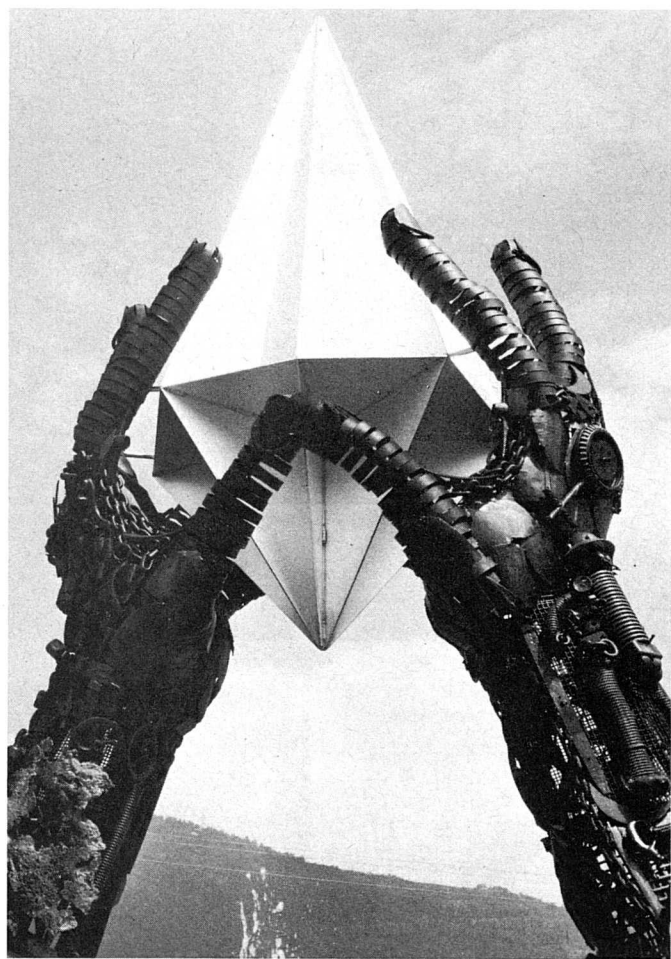


Couple princier à Thyon 2000

Son Altesse le prince Charles de Luxembourg et sa princesse furent les hôtes de Thyon 2000 à l'occasion de l'ouverture dans la station d'un nouveau centre sportif de détente et de relaxation. Le couple fut accueilli par le directeur des lieux M. Roger Mayor, ici à droite, et par M. Claude Giroud, à gauche, auquel a été confiée la responsabilité du centre. Une autre princesse fut fêtée à Thyon par la même occasion... la première neige !

La bataille de l'eau

A ce jour le 70 % des communes valaisannes ont résolu le problème des égouts en inaugurant leurs stations d'épuration et en offrant au conseiller d'Etat Bender, entre deux rasades de fendant, un verre d'eau purifiée. Cette lutte pour la sauvegarde de l'élément vital est merveilleusement symbolisée par cette œuvre d'Albasini qui se dresse près de Sierre, aux portes d'une de ces stations d'épuration : deux mains engluées tendant vers le ciel un morceau de cristal.



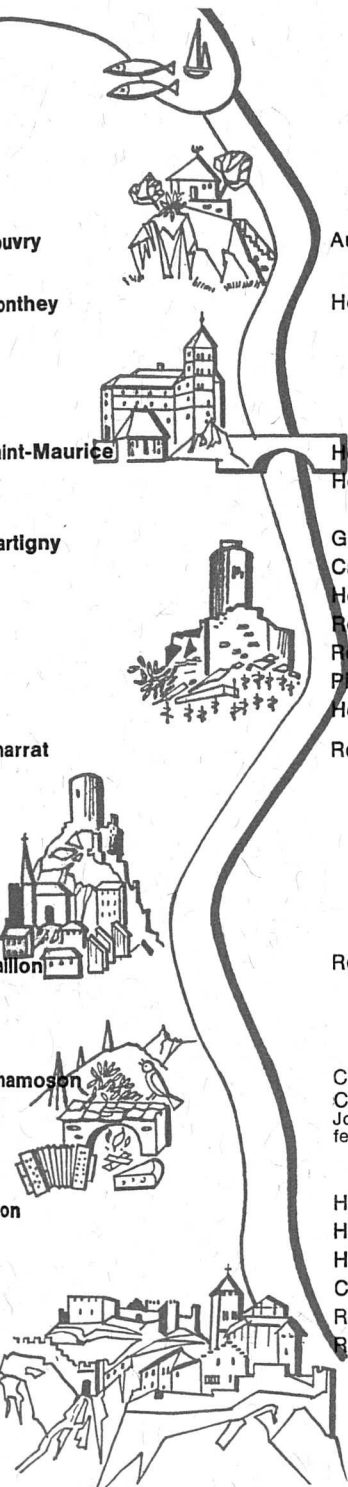
Sierre l'étonnante

Une inauguration de taille vient de marquer la vie de la cité du soleil : voici le centre technique qui abrite tout ce qui touche aux services industriels et aux travaux publics. Une œuvre vraiment à l'image de l'essor de la région.

Pascal Thurre.



GASTRONOMISCHER
FÜHRER
DES RHONETALES



Auberge de Vouvry

Hôtel-Rest. Pierre-des-Marmettes

Hôtel de l'Ecu du Valais
Hôtel de la Gare

Grill Romain
Café-Restaurant Central
Hôtel Kluser
Restaurant du Léman
Restaurant Taverne de la Tour
Pizzeria Johnny l'Africain
Hôtel de Ravoire sur Martigny
Relais du Vignoble

Relais de la Sarvaz

Chez Tip-Top
Café-Restaurant des Alpes
Joie - Ambiance (La Colline-aux-Oiseaux
fermée l'hiver)

Hôtel du Castel, garni
Hôtel La Channe
Hôtel Continental
Café de Genève (Cave Valaisanne)
Restaurant de la Matze
Restaurant Supersaxo



CENTRE
COMMERCIAL

Gillioz
neon

Fabrique valaisanne d'enseignes au néon

1908 Riddes

Téléphone 027 / 86 24 76

Pas d'augmentation pour 1977

Le prix de l'abonnement et celui de la publicité à la
revue « Treize Etoiles » demeurent inchangés pour 1977.

Suisse	une année	Fr. 38.—
	six mois	Fr. 19.—
Etranger	une année	Fr. 42.—
	six mois	Fr. 21.—

Compte de chèques postaux 19 - 4320, Sion.

stampo

s.
a.

Le professionnel du timbre caoutchouc

TELEPHONE 027 / 225055
AVENUE DU MIDI 8
1950 SION

Fabrique de timbres — Accessoires
Numéroteurs — Gravure industrielle

Relais du Manoir

Villa / Siere
M. André Besse, gérant
Centre de dégustation des vins
du Valais
Raclette - Spécialités



SUTER s. a.
Villeneuve

VIANDES
CHARCUTERIE
CONSERVES



Le spécialiste
dans la qualité

Sierre

Veyras s/ Sierre

Mollens

Les Plans-Mayens
(Crans-sur-Sierre)

Salquenen

Blatten/Lötschen

Viège

Brig

Simplon-Dorf

Gabi

Mörel

Breiten

Riederalp

Bettmeralp

Hôtel du Rhône

Hôtel Edelweiss

Hôtel Elite

Hôtel du Pont

Hôtel Poste et Grina

Hôtel Weissmies-Gabi

Hôtel Bahnhof

Hôtel Salina, Rest.-Taverne

Hôtel Alpenrose

Hôtel Alpfrieden

Offrez un CADEAU renouvelé douze fois

Commande

Veillez adresser votre revue « Treize Etoiles » pendant une année à :

Nom et prénom :

Adresse :

Localité :

Pays :

offert par

Nom et prénom :

Adresse :

Localité :

Date et signature :

La personne à laquelle vous offrez
« Treize Etoiles » recevra une carte lui
indiquant de qui lui vient ce cadeau.

Prix de l'abonnement pour une année :
Suisse Fr. 38.— Etranger Fr. 42.—

A détacher et expédier sous enveloppe
à « Treize Etoiles »,
Imprimerie Pillet, 1920 Martigny 1

☐ Commande

Sans engagement de ma part, je désire
bénéficier d'un abonnement gratuit de trois
mois à la revue illustrée « Treize Etoiles ».

Nom et prénom :

Adresse :

Localité et pays :

Date et signature :

☐ Commande

Veillez adresser votre revue « Treize Etoiles » pendant une année à :

Nom et prénom :

Adresse :

Localité et pays :

Date et signature :

Prix de l'abonnement pour une année :
Suisse Fr. 38.— Etranger Fr. 42.—

Marquer d'une croix la formule désirée.

Issu du domaine du même nom

BRÛLEFER

Un fendant de production limitée en bouteilles numérotées
BONVIN GRANDS DOMAINES, SION



Station d'hiver et d'été



Son chez-soi
au cœur du Valais

A vendre

**Appartements
Chalets**

Studios - Terrains à bâtir
Prix très étudiés - Haut
standing - Crédit et ren-
tabilités assurés

Vente aux étrangers autorisée

Promoteur-constructeur :

Bureau d'affaires touristiques

3961 VERCORIN, tél. 027 / 55 03 86

ÉLECTRICITÉ S. A.

Avenue de la Gare 46, Martigny, 026 / 2 41 71

présente une éblouissante collection de

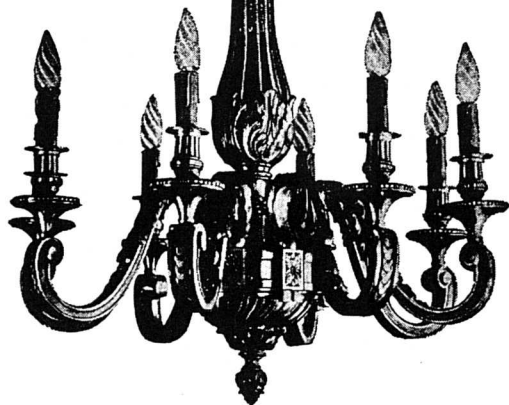
LUMINAIRES DE STYLE

Renaissance Régence
Louis XIII Louis XV
Louis XVI

Directoire Régence
Napoléon III Empire
Rustique

élégance de lignes

finition impeccable

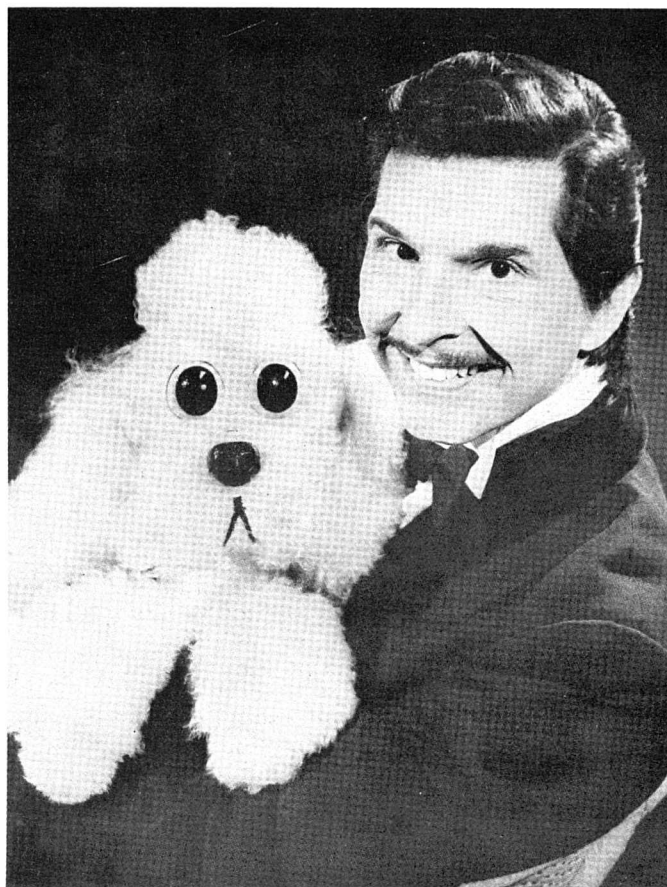


Egalement : grandes diversités de modèles en fer forgé,
bois sculpté, pour intérieurs rustiques. Etude, projet pour
hôtels, restaurants et aménagements d'intérieurs privés.

**Le centre du luminaire le plus important
de Suisse romande**

1000 m² d'exposition - Création - Fabrication

Le Valaisan du KNIE



— *Ma mère est une Gay de Monthey. Je me considère
quant à moi Valaisan et Montheysan. C'est ici que j'ai
passé les plus beaux jours de ma jeunesse. Je m'échap-
pais, à l'époque déjà, des rives du lac... de Genève pour
gagner le plus beau coin du monde.*

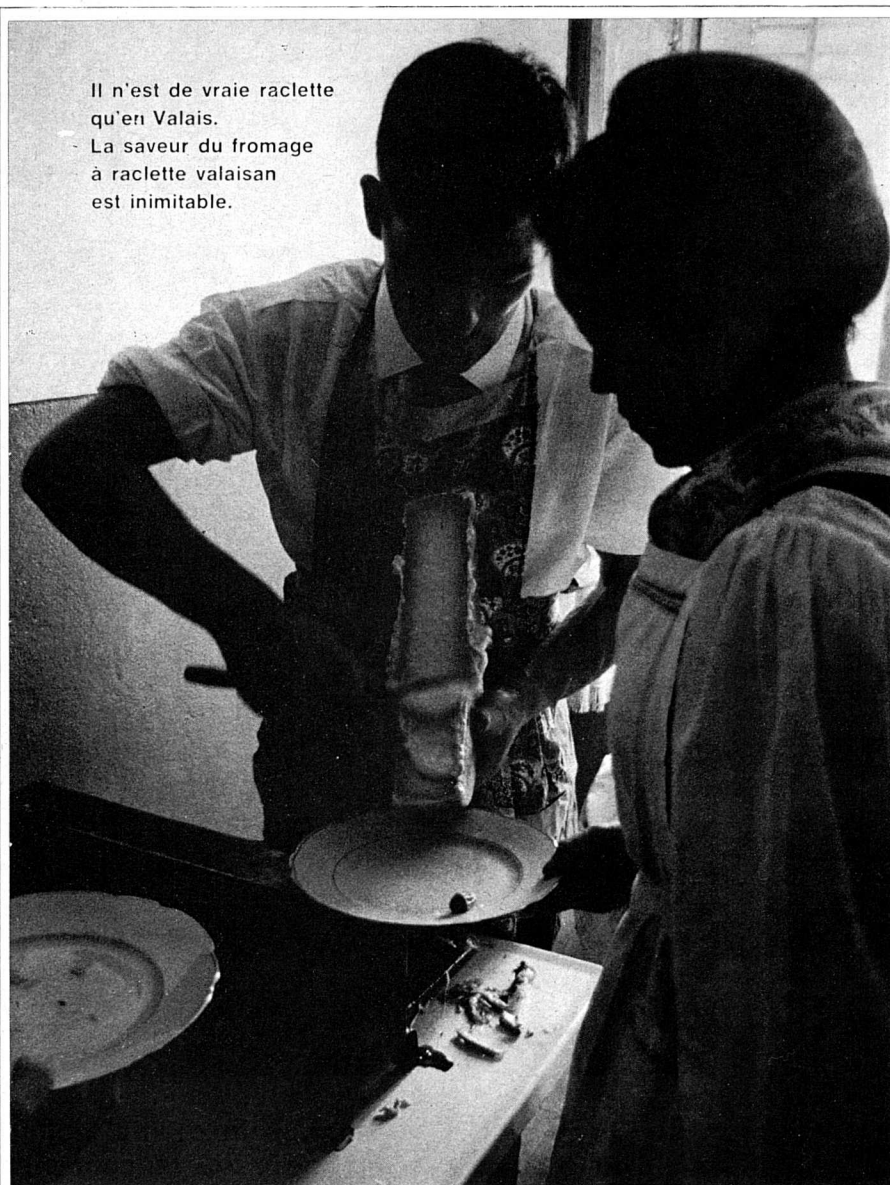
*J'ai couru tous les continents, de cirque en cirque, de
théâtre en casino, et pourtant c'est en Valais que j'ai
construit mon pied-à-terre pour l'heure des vacances
et de la retraite, là-haut près de la forêt de Lens.*

*Il nous raconte cela de sa plus belle voix, sans parler
du ventre !*

*Car Fred Roby est ventriloque. Des milliers de specta-
teurs l'ont applaudi cette année chez Knie. Le seul Valai-
san du cirque !*

— *Le Valais est le seul endroit au monde où je me
repose vraiment. Il me suffit de regarder les montagnes
pour me sentir déjà bien. D'ailleurs, si j'ai toujours en-
tendu les Valaisans se plaindre de la dureté des temps,
de la mévente des poires, du danger de l'autoroute ou
du bruit des avions militaires, je n'ai encore jamais ren-
contré un seul Valaisan qui se soit plaint du pays qui
lui sert de décor.*

- th -



Il n'est de vraie raclette
qu'en Valais.
La saveur du fromage
à raclette valaisan
est inimitable.

Fédération laitière et agricole du Valais
Centrale d'achat des fromages valaisans, Sion



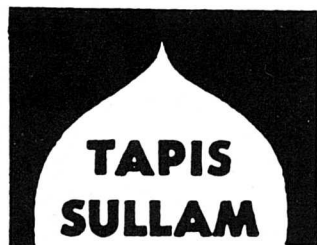
Tarte à la courge

Deux tasses de purée de courge, 2 cuil. à thé de beurre fondu ou margarine, demi-cuil. à thé de sel, une tasse de sucre, demi-cuil. à thé de cannelle, $\frac{1}{4}$ cuil. à thé de girofle, demi-cuil. à thé de macis, demi-cuil. à thé de gingembre, une tasse de lait, demi-tasse de crème, 2 œufs, de la pâte à gâteau. Cuire la courge très lentement pour lui faire rendre autant d'eau que possible. Ainsi elle aura une belle couleur or foncé. La passer à la moulinette ou au mixer. Ajouter à la purée le beurre fondu, sel, sucre, les épices, le lait, la crème et les œufs bien battus. Verser cette masse sur la plaque foncée de pâte. Placer dans le four chaud et après 10 minutes réduire la chaleur. Vérifier à la fin de cuisson si la masse est ferme en enfonçant une fourchette qui doit ressortir sèche.

Temps de cuisson : 10 minutes à 235° ; 50 minutes à 195°. Une grande tarte.

Solution du No 7 (octobre)

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
1	P	I	S	T	E	D	E	L	O	U	R	S
2	A	★	S	O	R	E	B	O	I	S	★	A
3	T	C	★	P	A	T	R	I	E	★	P	A
4	I	H	S	★	B	★	E	R	★	P	I	S
5	N	A	P	E	L	S	★	E	V	A	S	A
6	E	M	O	N	E	T	S	★	O	R	C	L
7	R	O	R	E	★	E	E	G	I	T	I	M
8	A	N	T	E	E	★	L	E	S	I	N	A
9	I	I	I	★	P	C	★	L	★	R	E	G
10	E	X	★	C	U	R	I	A	L	★	S	E
11	N	★	S	O	C	I	E	T	E	S	★	L
12	T	I	E	F	E	N	C	A	S	T	E	L



La plus grande maison spécialisée de

TAPIS D'ORIENT

TAPIS MACHINE

TAPIS MUR A MUR

vous présente un choix unique dans la belle qualité

MARTIGNY 29, route du Léman

Place du Marché, VEVEY

Les Etournailles

un fendant né dans le ciel



Armand Goy - Martigny

Meubles d'art - Haute décoration

46, avenue de la Gare

Tél. 026 / 2 38 92 - 2 34 14



Dans nos grandes expositions permanentes

Le choix le plus varié en Suisse romande de mobiliers et meubles d'art de qualité, nombreuses exclusivités suisses et étrangères, meubles anciens et ensembles restaurés.

Dans nos propres ateliers

40 spécialistes à votre disposition, pour installations complètes ou partielles, meubles sur mesure, parois, lambris, bibliothèques, rideaux, tentures murales, restauration d'ancien.

Service ensemblier conseil.

Architecte d'intérieur et décorateur à disposition.

Devis et projets sur demande.

Livraison gratuite dans toute la Suisse.

Service après vente assuré.

Meubles et mobilier de reprise vendus à vil prix

Armand Goy

le spécialiste incontesté des beaux intérieurs, crée, réalise, décore, mieux et moins cher.

C'est surtout bien meilleur marché que vous ne le croyez.



le bridge

La leçon des champions

Solution des problèmes N° 135

	♠ R D		
	♥ 7 4 2		
	♦ A V 10		
	♣ R 8 6 3 2		
♠ —		♠ V 4 3 2	
♥ V 9 8 5 3		♥ 10 6	
♦ D 9 6 4 3		♦ 8 7 5	
♣ V 10 9		♣ D 7 5 4	
</			

Au cours d'une partie libre à l'Eccentric Club de Londres, le donneur Sud joue le grand slam à pique atteint de cette façon à une manche partout : S 2 ♣ - N 3 ♣, 3 ♠ - 4 ♦, 4 ♥ - 5 ♠, 5 s.a. - 7 ♠ ! Irving Rose entame trèfle, du Valet, pour un petit, le 5 et l'As du demandeur. Qui monte au Roi d'atout, écarte la Dame de cœur sur le Roi de trèfle, coupe un petit, puis avance le 2 de carreau sur le tapis. A la place de Rose, verriez-vous une lueur d'espoir ?

Eh bien, oui, la situation est claire, l'intention du demandeur transparente. Il lui faut trois montées au mort, pour couper deux fois puis prendre le Valet d'atout en fourchette. A cette fin, il fera l'impasse à la Dame de carreau, coupera un trèfle, engrangera ses levées de cœurs, prendra le Roi de carreau de l'As, coupera derechef et n'aura plus qu'à monter à la Dame d'atout. Oui, mais Irving Rose fournit sans barguiner la Dame de carreau sur ce 2 perfide. La communication est coupée, la réduction d'atouts déjouée, le grand slam dans les choux.

♠	A 8 7 5 2	♠	V 3			
♥	5	♥	D 10 9 7 4 3			
♦	9 7 4 2	♦	10 8 3			
♣	A R 6	♣	8 3			
♠	10 9 6 4	♠	R D			
♥	A 8	♥	R V 6 2			
♦	A D 5	♦	R V 6			
♣	V 9 4 2	♦	D 10 7 5			
<table><tr><td>N</td></tr><tr><td>W E</td></tr><tr><td>S</td></tr></table>				N	W E	S
N						
W E						
S						

M. Sud joue la manche à sans-atout au Festival d'Israël, après ces enchères dans la vulnérabilité générale : N1 ♠, S2 s.a., N3 s.a. ! Tannah Hirsch entame trèfle, du 2, pour le 6, le 8 et le 10. Le demandeur engrange ensuite ses deux levées de piques, monte au Roi de trèfle puis joue l'As de pique et un petit. Sur lesquels Est écarte le 4 et le 3, Sud le 6 et le 2 de cœur. A la place de Hirsch, quel serait votre plan de défense ?

Quant à notre champion, il joue l'As de cœur puis trèfle vers l'As du mort, malgré l'appel discret du sien. Le demandeur possède bien neuf levées potentielles, mais il ne peut engranger celle du 8 de pique sans squeezer sa main sur trois couleurs ! Il a beau jouer carreau vers le Valet, c'en est fait de la manche.

P. B.

coifferie

SANS RENDEZ-VOUS
SION REMPARTS 8-1^{er} ÉTAGE

L'apéritif c'est

LUY DIVANIS

DIVA SA DISTILLERIE VALAISANNE
3958 Uvrier-Sion Tél. 027/31 28 76-77

L'EMBLEME QUI FAIT VENIR...
LE CAFE A LA BOUCHE



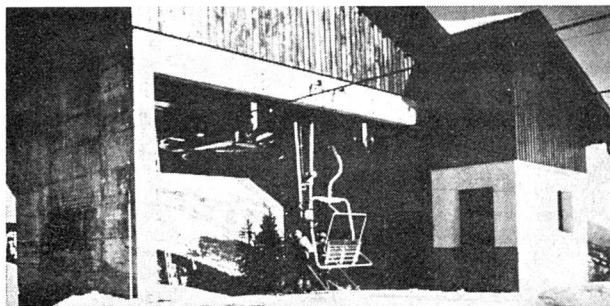
Torréfaction de café depuis 1900

2301 La Chaux-de-Fonds

☎ 039 / 23 16 16

W50

Télécabines
Télesièges
Skillifts
Trainerlifts



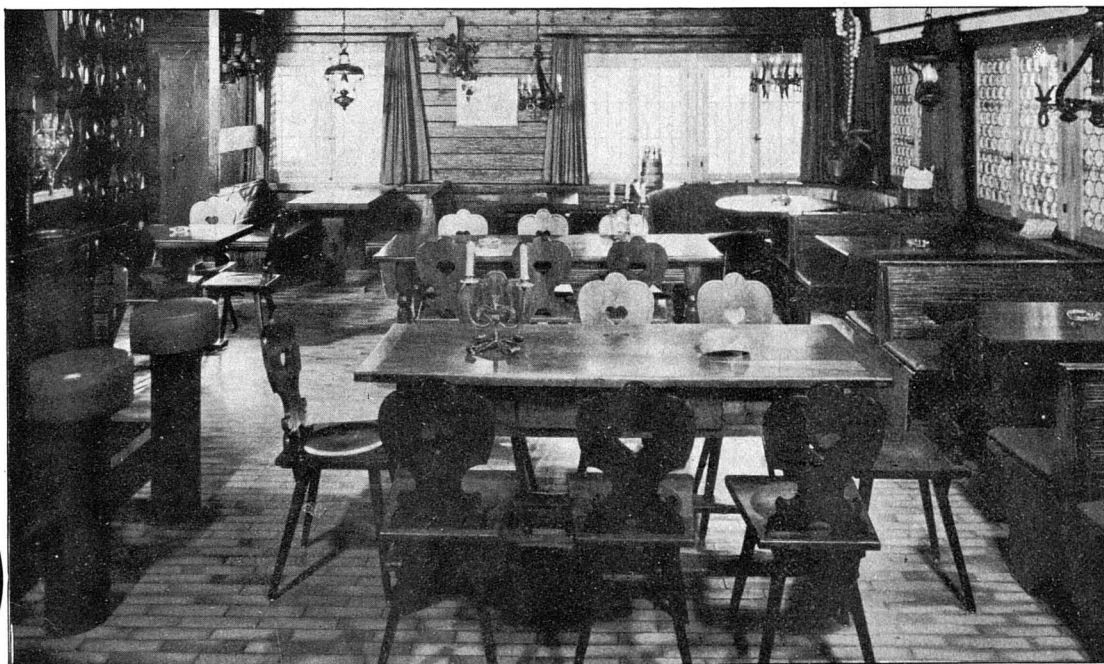
STÄDELI construit des systèmes de transports terrestres et aériens

- Des spécialistes expérimentés vous conseillent pour des solutions optimales et économiques
- Construction étudiée pour tous terrains
- Qualité contrôlée grâce à notre propre fabrication
- Notre équipe de montage : une garantie pour un achèvement de précision
- Notre service de surveillance mérite votre confiance
- Important stock de pièces de rechange et accessoires pour tous les cas.
- Notre longue expérience : votre profit

Ensemble nous mènerons votre investissement au succès

STÄDELI - LIFT AG

Fabrique de machines, 8618 Oetwil a. S., tél. 01 / 929 21 21



◎ agencement d'intérieur

Gertschen SA
FABRIQUE DE MEUBLES

FAITES APPEL À NOTRE
BUREAU D'ARCHITECTURE

BRIGUE 028/3 10 55 SION-UVRIER 027/31 28 85 MARTIGNY 026/2 27 94



Hôtel du Col de La Forclaz

Alt. 1527 m.

Hôtel - Restaurant, terrasse, tabacs, chocolats, chambres, dortoirs pour groupes. Salles pour banquets et sociétés. Halte idéale sur la grande route internationale reliant le Valais à la Haute-Savoie. Circuit automobile Martigny - Chamonix - Aosta (tunnels routiers du Mont-Blanc et du Grand-Saint-Bernard)

J.-C. Gay-Crosier, propriétaire



**c'est
moins cher**

MARTIGNY - SION - EYHOLZ
Route de Fully Sous-Gare Près Viège

Le spécialiste du bureau

vous présente l'ADLER SE 1000



la machine à écrire électrique à NOYAU D'ÉCRITURE

SCHMID & DIRREN S. A.

Organisation de bureau
1920 Martigny, ☎ 026 / 2 27 06

Faites un plaisir à votre chef
de cuisine! Vos hôtes et
vous-mêmes vous en trouverez
bien avec la Salamandre

frifri
Tel. 038 512 091

Pour peu d'argent, une chaleur
immédiate par tubes à quartz.
Le secret de vos spécialités!

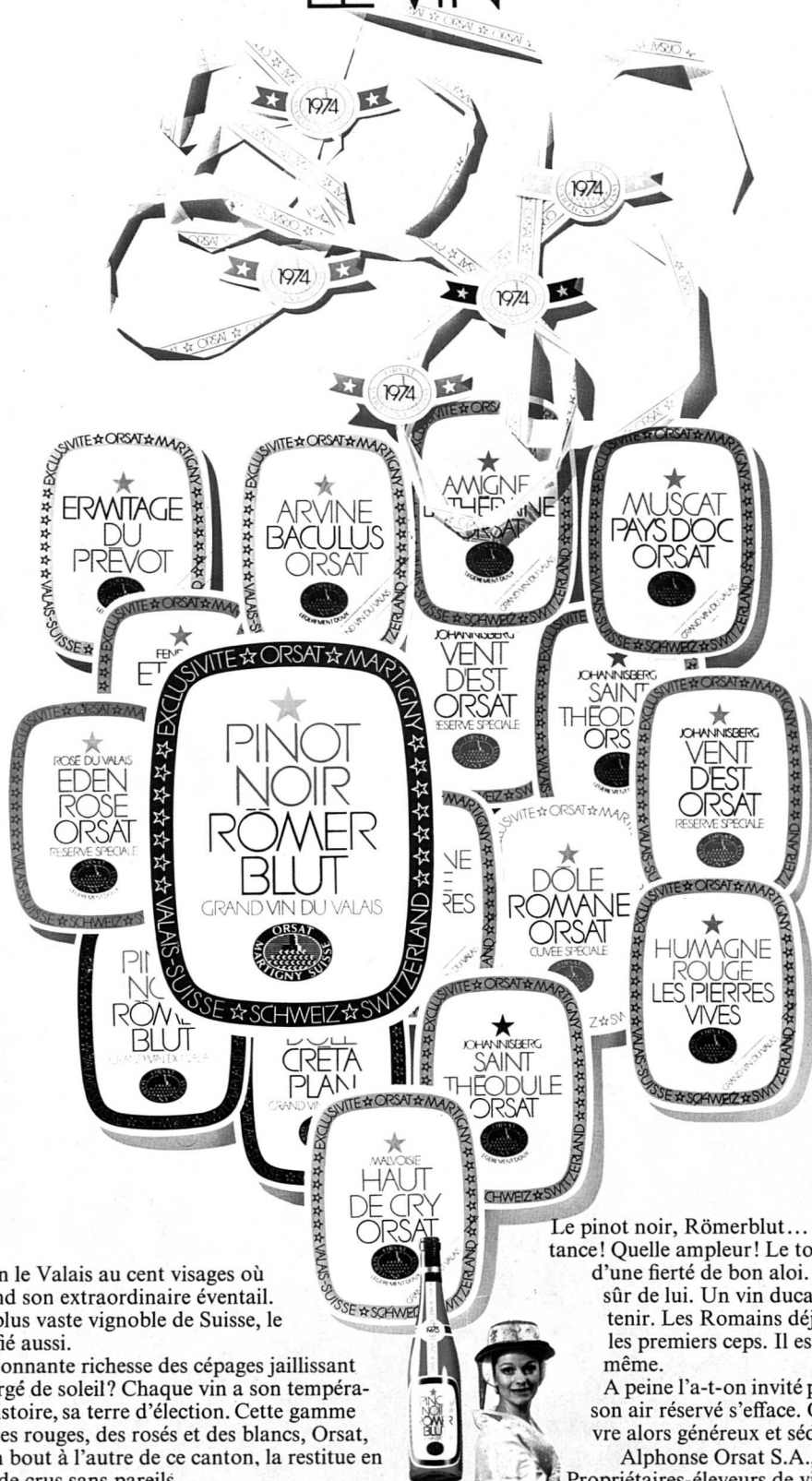
ARO SA, 2520 La Neuveville

HOTEL- & BÄDERGESELLSCHAFT
LEUKERBAD

CENTRE MÉDICAL
6 HOTELS, 390 BETTEN
Dir. Ernest A. Reiber

WALLIS - SCHWEIZ
HOHE : 1411 METER
Telefon 027 / 61 14 44

DES NOMS QUI FLEURENT BON LE VIN



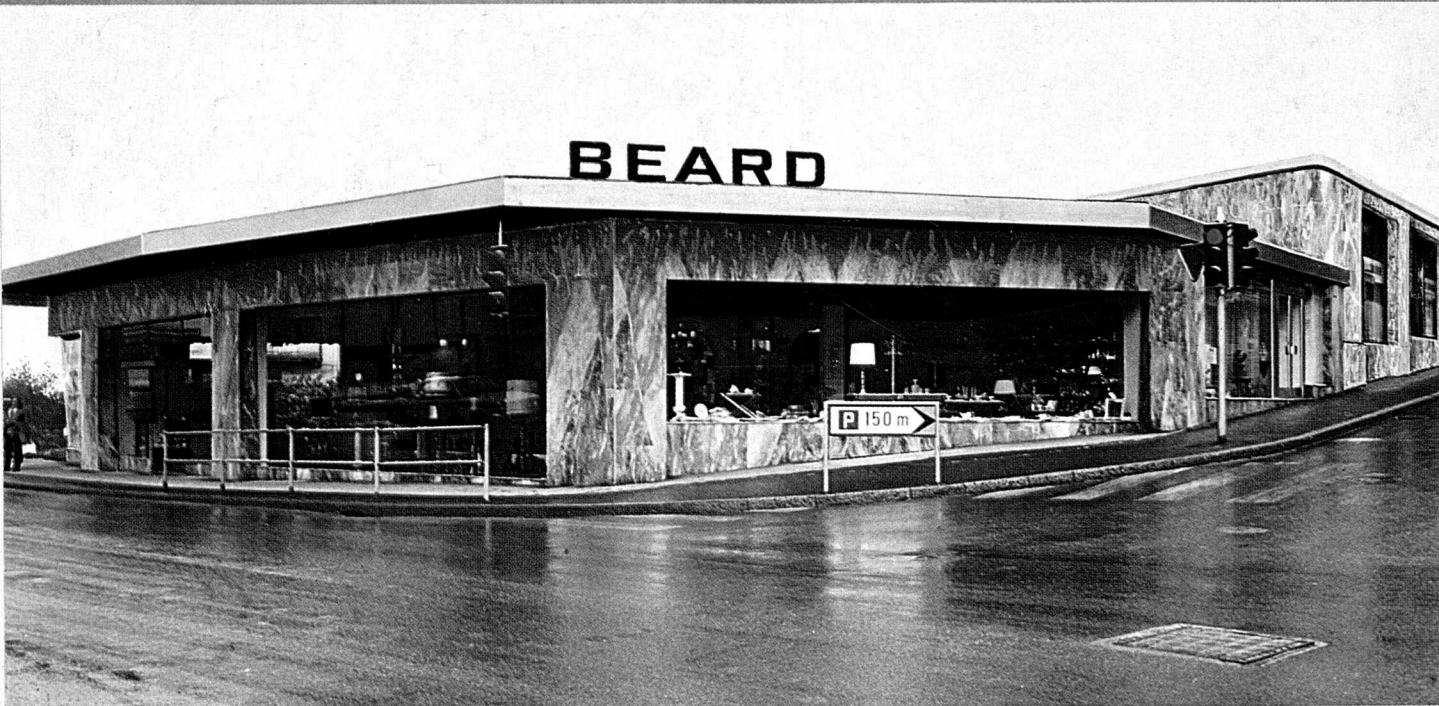
Le voilà bien le Valais au cent visages où la vigne étend son extraordinaire éventail. C'est lui le plus vaste vignoble de Suisse, le plus diversifié aussi.

Qui dira l'étonnante richesse des cépages jaillissant de ce sol gorgé de soleil? Chaque vin a son tempérament, son histoire, sa terre d'élection. Cette gamme fascinante des rouges, des rosés et des blancs, Orsat, présent d'un bout à l'autre de ce canton, la restitue en une grappe de crus sans pareils.

Le pinot noir, Römerblut... Quelle prestance! Quelle ampleur! Le tout imprégné d'une fierté de bon aloi. C'est un vin sûr de lui. Un vin ducal. Il a de qui tenir. Les Romains déjà plantaient les premiers ceps. Il est la noblesse même.

A peine l'a-t-on invité pourtant que son air réservé s'efface. On le découvre alors généreux et séduisant.

Alphonse Orsat S.A., Martigny – Propriétaires-éleveurs de vins du Valais



Montreux

Avenue du Casino 28
Tél. 021 / 62 38 67

BEARD SA

Vevey

Rue du Simplon 21
Tél. 021 / 51 53 62

Porcelaine - Cristaux
Argenterie - Acier inoxydable
Ustensiles de cuisine

Etains - Cuivres
Liste de mariage
aux prix les plus avantageux